

PRESS RELEASE

報道関係者各位

平成29年5月15日
カネリ尾崎食品有限会社
代表取締役 尾崎 圭司

蒲郡みかんで炊いたあさりのつくだ煮 「蒲郡からのおすそわけ」5月20日より販売開始

このたび、蒲郡みかんと国産アサリを贅沢に使用したつくだ煮「蒲郡からのおすそわけ」を平成29年5月20日から販売開始することになりましたのでお知らせいたします。

◇商品開発の概要

蒲郡の特産品でつくだ煮を作りたいとの思いから平成25年から研究を続けてきました。つくだ煮といえば醤油と砂糖、みりん、お酒、水飴が主な調味料ですが、普通の醤油ではみかんの味が消えてしまうので、素材の味を生かす有機白醤油を使用することでみかんの風味を生かしました。またアサリの臭み解消するために蒲郡産みかんを使用したみかん酒、国産指定産地米の本みりんを使用しました。蒲郡みかんのほのかな甘みとさわやかな後味が特徴の新感覚のつくだ煮が開発できました。

パッケージは、若い女性の方につくだ煮をより身近にとの思いから女子大学生にデザインをお願いしました。

◇内容量 60g

◇販売価格 1,080円(税込)

◇販売場所

- ・西浦温泉龍城(ホテルたつき):蒲郡市西浦町大山 25
- ・オンディーナ:蒲郡市港町 1150
- ・ホテル明山荘:蒲郡市三谷町鳶欠 14-1
- ・西浦グランドホテル吉慶:蒲郡市西浦町塩尻 3
- ・カネリ尾崎食品有限会社西浦本店:蒲郡市西浦町大塚 35

◇会社概要(カネリ尾崎食品有限会社)

- ・所在地 〒443-0105 蒲郡市西浦町大塚 35
- ・連絡先 TEL:0533-57-3026 FAX:0533-57-7453
- ・事業概要 昭和34年に今の地に地元西浦港・形原港で水揚げされた魚介類を原料に佃煮の製造・卸売業として創業しました。生で煮汁に入れて炊く小女子、ちりめんや、創業以来、生の小魚(はぜ、目光、ニギス、いわし等)を天日で干し、炭火で焼き、レンガ造りのクドで炊く、国内でも数少ない製法を続けています。

