

会員ニュース

ニュース!

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」販売開始!

カネリ尾崎食品有限会社

伝統の製法でつくだ煮を製造・販売しています



ニギス、いわし等)を天日で干し、炭火で焼いた後にレンガ造りのクドで炊くという、国内でも数少ない製法を続けています。

当店は昭和33年、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つくだ煮の製造・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やちりめん、創業以来、生の小魚(はぜ、目光、

蒲郡らしい新感覚のつくだ煮が完成!

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年より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ため、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ています。

また、アサリの臭みを解消するために、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、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



“女性の方にもつくだ煮をより身近に”との思いから、商品のイメージを生かした親しみやすいデザインを採用しています。

市内各所で販売決定!

内容量は60gで1,080円(税込)とお手頃価格で、西浦グランドホテル吉慶をはじめとする市内旅館や、オンデイナなどでも販売します。もちろん本社でも販売しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

～ 読者の方へメッセージ ～

みかんの甘い風味が特徴のつくだ煮です。和食よりも洋食でトッピングの具材として味わうことができ、つくだ煮と一緒に煮込んだみかんの皮も入っているので、パンやクラッカー、クリームチーズともよく合います。今までにない味のつくだ煮をお楽しみ下さい。



【事業所情報】

事業所名: カネリ尾崎食品有限会社
所在地: 蒲郡市西浦町大塚 35
代表者名: 尾崎 圭司
電話番号: 0533-57-3026

『会員ニュース』掲載事業所募集中!!

新商品の開発や店舗改装などをPR出来ます。掲載を希望される事業所は、本所広報担当までご連絡下さい。

掲載対象: PRしたい情報のある事業所

掲載数: 1～2事業所

掲載料: 無料

お問合せ: 蒲郡商工会議所 広報担当

TEL 0533-68-7171