

2022年4月13日
株式会社加島屋

さけ茶漬でお馴染みの新潟 加島屋の新商品 「焼きぶりの白醤油漬」5月9日（月）販売開始

海産物加工・製造の株式会社加島屋（所在地：新潟市中央区、代表取締役：加島長八、以下「当社」）は、2022年5月9日（月）から、新商品「焼きぶりの白醤油漬」の販売を行います。新潟の郷土料理である「鮭の焼漬」の製法を用いて、九州産の上質なブリを焼き漬けにして瓶詰にしました。鮭などを中心とする当社にとって初めてのブリ商品です。



さけ茶漬でお馴染みの新潟 加島屋から「焼きぶりの白醤油漬」を新発売

■商品のこだわり

<ブリ>

大分県南部豊後水道に面した豊穣な海域で養殖された「豊後ぶり」を使用しています。適度な脂身と肉質が特徴で、味わい豊かなブリです。
天然水産資源の減少が続いているため、安定した商品供給のため高品質な養殖ブリを使用しました。

<白醤油>

通常の醤油と違い、色が薄くて糖分が高い白醤油を使用しています。深い味わいを持ちながらもしつこくない上品な味付けがブリの身質とマッチしています。



「焼きぶりの白醤油漬」調理イメージ

■開発者からのコメント（株式会社加島屋 研究開発部 児玉美子）

北方系の魚を主体とした当社にとって初めての暖水系の魚である「豊後ぶり」の紹介を受け、開発に着手しました。一般的な照焼や、当社の得意とする「さけ加工品」の製造技術をブリに応用するなどして試作を続けた結果、良質なブリの特徴を最も活かすことができたのは新潟の郷土料理である「焼漬」でした。

開発当初は濃口醤油ベースで焼漬の試作をしていましたが、当社社長加島からのアドバイスで白醤油ベースに変更したところ、ふっくらと焼き上げたブリの香ばしい香りと旨味を引き立たせることができ、他社の焼漬商品との差別化を図ることができました。皮と骨を取り除き、食べやすい工夫も施しています。

新商品開発のプロジェクトチームを編成し、約 5 年の年月をかけて開発に挑戦した当社の自信作をぜひお求めください。

■商品概要



焼きぶりの白醤油漬 中ビン

商品名 : 焼きぶりの白醤油漬 中ビン

発売日 : 2022 年 5 月 9 日 (月)

希望小売価格 : 税込 1,836 円

原料原産地名 : 国産 (ぶり)

内容総量 : 160g (固形量 100g)

賞味期限 : 30 日間

保存方法 : 要冷蔵

販売場所 : 当社本店、ネットショップおよび全国の出品店で 5/9 一斉販売開始

備考 : 単品販売の他、「さけ茶漬」などの既存商品とのセット商品もご用意しています。

■会社概要

社名 : 株式会社加島屋

代表者 : 代表取締役 加島長八

所在地 : 新潟市中央区東堀前通八番町 1367 番地 1

創業 : 1855 年 (安政 2 年)

設立 : 1954 年 (昭和 29 年) 4 月

資本金 : 7,000 万円

URL : <https://www.kashimaya.jp/>

事業内容 : 海産物加工、製造、販売

■報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社加島屋

担当 : 営業販売部 部長 五十嵐 雄二、副部長 久保田英一

TEL : 025-229-7541

FAX : 025-229-7536

Mail : info@kashimaya.co.jp