

7月16日 **IZU CRAILE** と共にデビュー

伊豆産 **伊勢海老**を使用した「殻絞り海老ソース」販売開始！！

美しい伊豆創造センターとJR東日本横浜支社は、6次産業化プロジェクト「のもの 1-2-3 プロジェクト」の一環として、伊豆産の伊勢海老を原料とした加工商品「殻絞り海老ソース」を開発しました。伊豆の代表的な高級食材である伊勢海老の濃厚な風味が味わえるソースで、ご家庭で伊勢海老の料理が気軽に楽しめる商品に仕上げました。

このたびの商品開発は食を通じて伊豆の魅力を発信し、伊豆への観光流動につなげる機会を創出することが狙いです。商品は「IZU CRAILE」の運行デビューとともに販売します。ご自宅用やお土産用として、是非お買い求めいただき、伊豆の旅行をお楽しみください。

1. 「殻絞り海老ソース」

(1) 商品概要

伊勢海老の風味が感じられやすく、家庭料理で使いやすい洋風のソースに仕上げました。ソースは伊勢海老を殻ごと煮込み、エキスを絞りだしているため、濃厚な旨みと風味が口いっぱいに広がります。

ソースそのままパスタやサラダにかけて食べることはもちろん、生クリームや牛乳などと混ぜてスープとしてもおいしくお召し上がりいただけます。

(2) 販売価格：490円(税込)

(3) 販売日：2016年7月16日(土)～

(4) 販売箇所：①「IZU CRAILE」2号車 バーカウンター

②のもの上野店※期間限定販売の予定



<殻絞り海老ソース>

(5) プロジェクトメンバー

【1次：生産】

伊豆漁業協同組合
 南伊豆支所
 (伊豆地域最大の伊勢海老漁獲量)
 南伊豆に直売所を構え、伊勢海老をはじめ、あわび、さざえなども取り扱っている。

×

【2次：加工】

有限会社三角屋水産
 (西伊豆町の製造卸会社)
 伊豆の伝統食材「潮鯉」を現代風にアレンジした「万能塩鯉茶漬け」を生み出すなど、伊豆の魅力を最大限に活かした商品を多数製造、販売。

×

【パッケージデザイン】

K Design Office
 (伊豆の観光・デザインディレクター)
 伊豆の観光素材の掘り起こし、観光企画の造成、各種ポスター、パンフレットを製作し、伊豆の観光発展に尽力。

×

【レシピ監修】

秋元さくらシェフ
 (伊豆クレイル料理監修)



秋元さくらオーナーシェフのコメント

「伊豆の伊勢海老が入ったおいしいソース、“殻絞り海老ソース”を使ったご家庭で簡単につくれるレシピを考えてみました。

サラダやグラタン等、その他いろいろな料理に活用すると手軽にワンランク上の一皿が出来ます。また、そのままディップとしてお召し上がりいただいてもお酒との相性がとてもよいです。是非一度、お試し下さい。」

<ふわふわスクランブルエッグ>



塩茹でしたアスパラとスクランブルエッグに海老ソースをかけて仕上げました。

<生ハムとルッコラのサラダ>



生ハムとルッコラのサラダに海老のソースを使ったドレッシングをかけて仕上げました。

<野菜のグラタン>



野菜の上にホワイトソース、海老ソース、チーズをかけてトースターで焼き上げました。

(6)パッケージデザイン

商品パッケージには伊豆の食の魅力を発信したいという想いを込め、“伊豆のチカラ”として名づけ、デザインをいたしました。



< 伊豆のチカラ >

<商品開発背景>

伊豆は海の幸が豊富ですが、なかでも伊勢海老は全国でも有数の漁獲量を誇ります。伊豆に行くと新鮮な伊勢海老の刺身や鬼殻焼きといった料理が食べられますが、伊勢海老は家庭など普段の生活では味わうことが難しい食材です。伊豆の伊勢海老のおいしさをもっと多くの方に身近に感じていただき、伊豆に足を運んでいただくきっかけとなって欲しいという考えのもと、商品開発を行いました。

2. その他 関連商品

「殻絞り海老ソース」のほかに、“伊豆のチカラ”として3種販売します。伊豆の素材を使用した特産品のリニューアル商品として登場します。

(1)商品紹介

① 潮かつおガーリック(490円 税込)

伊豆の名物「潮かつお」をたっぷり使ったバーニャカウダ風のソースです。野菜スティックなどと相性が良いです。

② 田子節南蛮みそ(490円 税込)

伊豆産のかつお節を甘辛く炊き上げ、味噌をベースに神楽南蛮を加え、ピリ辛に仕上げました。

③ しらすジェノベーゼ(490円 税込)

駿河湾産のしらすに、バジルをベースにパルミジャーノ(チーズ)、ローストくるみ、潮かつおを使用したオイル漬けです。



< 伊豆のチカラシリーズ >

(2)販売日、販売箇所

「殻絞り海老ソース」と同じ

(3)その他

ブルサンド (780円 税込) ※「IZU CRAILE」オリジナル商品
「IZU CRAILE」車内で販売される箱根ベーカリー「ブルサンド」は、本商品をアレンジしたシェフ特製ディップをつけています。



<ブルサンド>



のもの 1-2-3 プロジェクトとは…

地域の魅力ある素材を掘り起こし(1次産業)、優れた加工技術等(2次産業)を組み合わせ、お客さま視点を踏まえた商品開発と販売(3次産業)を推進する、ものづくりプロジェクトです。