

2016年12月14日
有限会社三角屋水産
美しい伊豆創造センター
JR東日本 横浜支社



伊豆産 **伊勢海老**を使用した「殻絞り海老ソース」がW受賞
平成28年度 むらおこし特産品コンテスト「中小企業庁長官賞」
ふじのくに新商品セレクション2016「金賞」を受賞しました

有限会社三角屋水産、美しい伊豆創造センター、JR東日本横浜支社にて開発した6次産業化商品「殻絞り海老ソース」が、このたび「平成28年度 むらおこし特産品コンテスト」(主催:全国商工会連合会)において「中小企業庁長官賞」を、「ふじのくに新商品セレクション2016」(主催:静岡県)において「金賞」を受賞いたしました。

1. むらおこし特産品コンテスト(中小企業庁長官賞)



全国商工会連合会が地域資源の活用や商工会による指導助言のもとに開発された特産品の普及や販路開拓を支援することを目的に実施するものです。
(経済産業大臣賞、中小企業庁長官賞など)

受賞日:平成28年11月17日(木)

受賞理由:伊豆の代表的な高級食材である伊勢海老をご家庭で気軽に楽しみ、濃厚な風味が味わえるソースとして開発したことに加え、購入しやすい手頃な価格で製品化することができたことに対して評価をいただきました。

2. ふじのくに新商品セレクション(金賞)



静岡県が、静岡県産農林水産物の魅力を活かした新しい加工品を評価し選定することで、企業等の新商品開発促進や商品改良に結びつけ、加工食品の品質向上、食品産業の活性化及び県産農林水産物の付加価値向上を図る目的で表彰するものです。(最高金賞、金賞)

受賞日:平成28年11月30日(水)

受賞理由:非常に手間をかけて作っているにも関わらず、手軽に手に入る価格であること、また色々な料理に添えることで、海老の風味が豊かな高級感ある料理に変身させることができることに対して評価をいただきました。

3. 「殻絞り海老ソース」について

有限会社三角屋水産、美しい伊豆創造センター、JR 東日本横浜支社が6次産業化プロジェクト「のもの1-2-3プロジェクト」の一環として開発した、伊豆産の伊勢海老を原料とした加工商品です。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、エキスを絞りに絞っているため、濃厚な旨みと風味が口いっぱい広がります。ソースは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召し上がることが出来ます。



(1) 参考価格

540円(税込) ※販売箇所により異なる場合があります。

(2) 販売箇所

「伊豆クレイル」2号車、のもの上野店、のもの秋葉原店、伊豆漁業協同組合南伊豆支所、三角屋水産 web ショップなど



※また、下記の伊豆産直市にて期間限定で販売いたします。

【上野駅】

期間 2017年1月26日(木)~1月28日(土)

会場 JR上野駅中央改札外グランドコンコース

【横浜駅】

期間 2017年2月8日(水)~2月10日(金)

会場 JR横浜駅中央北口改札内

【伊豆クレイル HP】 <http://www.jrizu.jp/izucraile/>

(3) 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「潮鰹」を現代風アレンジした「万能塩鰹茶漬け」を生み出すなど、伊豆の魅力を最大限に生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
(フランス家庭料理レストラン
モルソーのオーナーシェフ)
小田原~伊豆急下田駅間を走行するリゾート列車「伊豆クレイル」の料理を監修



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。