

## ～JR 東日本 6次産業化商品「伊豆のチカラ」～ 「潮かつお和スパイス」に新しい味が加わります！

JR東日本横浜支社では、6次産業化プロジェクト「のもの1-2-3プロジェクト」※1の一環として、地域の方々と連携し、さまざまな6次産業化商品を「伊豆のチカラ」として開発してまいりました。今回は伊豆の伝統食「潮かつお」を使用した「潮かつお和スパイス」の新商品「うま辛」を発売いたします。

「潮かつお」の旨味とハバネロの辛さが効いた和テイストスパイスをお楽しみください！

※1 地域農業の活性化や地産地消を推進する JR 東日本の進める 6次産業化プロジェクト

### 潮かつお和スパイス（うま辛）

- 商品概要：西伊豆の郷土料理である「潮かつお」。  
その「潮かつお」を使用した和テイストスパイス「潮かつお和スパイス」に、ハバネロを加えてピリっと辛い、夏にぴったりの「うま辛」味がラインナップに加わります！  
バーベキューはもちろん、パスタなど、そのままふりかけてお召し上がり下さい。

■ 販売価格：540円（税込）/希望小売価格

■ 内容量：40g

■ 製造者：有限会社三角屋水産

■ 販売箇所：のもの（のもの上野店、のもの秋葉原、のものグランスタ丸の内店）、NewDays（NewDays 小田原中央、NewDays 湯河原、NewDays 熱海、NewDays ミニ伊東1）  
ラスカ熱海内ショップ、  
その他伊豆エリアのお土産ショップ等

■ 販売開始：7月31日（土）～ ※順次発売

※店舗により発売時期、取扱い商品が異なります。

※本リリースの内容はあくまでも予定であり、予告なく変更することがございますのでご了承ください。

※記載情報は、2021年7月27日現在の情報です。

※画像等はすべてイメージです。



今回新たに加わる「うま辛」(写真右)

## 1. 潮かつおについて

潮かつおとはカツオを丸ごと塩に漬けこみ、乾燥させて作られる、カツオの乾干し塩蔵品です。静岡県でも有数の鰹一本釣り漁港である西伊豆田子漁港にて、130年以上前の江戸時代から作られていました。

西伊豆では、航海安全と豊漁豊作・子孫繁栄を祈願し、「正月魚」(しょうがつよ)という名のお正月飾りとしてお供えし、三が日が過ぎると振る舞われる大変縁起の良い食べ物です。



潮かつお

## 2. 「伊豆のチカラ」潮かつおを使用した商品ラインナップ

### (1) しおかつおうどんスナック

- 商品概要 : 「しおかつお(潮かつお)」を使用した、しおかつおうどん(2017東海・北陸B-1グランプリin富士でゴールドグランプリ受賞)を手軽に味わえるようにスナックにしました。かつおの風味があとをひくおいしさです。
- 販売価格 : 378円(税込)/希望小売価格
- 内容量 : 60g
- 製造者 : 有限会社三角屋水産
- 販売箇所 : NewDays(NewDays小田原中央、NewDays湯河原、NewDays熱海)、ラスカ熱海内ショップ、伊豆エリアのお土産ショップ等



しおかつおうどんスナック

### (2) 潮かつお和スパイス

- 商品概要 : 「潮かつお」を使用した和テイストスパイス。お肉料理やパスタ、サラダなど、ふりかけるだけでかつおの風味が手軽に味わえます。
- 販売価格 : 540円(税込)/希望小売価格
- 内容量 : 40g
- 製造者 : 有限会社三角屋水産
- 販売箇所 : のもの(のもの上野店、のもの秋葉原、のものグラスタ丸の内店)、NewDays(NewDays横浜南口、NewDaysシアル横浜、NewDays小田原中央、NewDays湯河原、NewDays熱海、NewDaysミニ伊東1)、ラスカ熱海内ショップ、その他伊豆エリアのお土産ショップ等



潮かつお和スパイス

## 3. 「伊豆のチカラ」について

“伊豆半島の魅力発信”をコンセプトとし、JR東日本グループと地域が連携して行っているプロジェクト「伊豆のチカラ」。6次産業を通し、伊豆半島の魅力を伝え、魅力を掘り起こす地域ブランディング事業です。

JR東日本横浜支社が携わる6次産業化商品は、2016年より右記のロゴマークを使用し、一目で「伊豆のチカラ」商品であることが分かるようになっています。



<伊豆のチカラ> ロゴ

〈プロジェクトメンバー〉

JR 東日本 横浜支社  
(伊豆のチカラ商品企画・開発・調整)

#### 【1次(生産)】

カネサ鰹節商店

(西伊豆町の鰹節会社)

創業130余年の老舗鰹節店。昔ながらの伝統製法を受け継ぎ、本枯れ鰹節・潮鰹・塩辛・削り節など製造、販売。

#### 【2次(生産)】

有限会社三角屋水産

(西伊豆の製造卸会社)

伊豆の伝統食材「潮鰹」を現代風にアレンジした「万能潮鰹茶漬け」を生み出すなど、伊豆の魅力を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、情報サイトの運営、伊豆情報誌「IZU / 365」の発行、伊豆の観光発展に尽力。