

しらす漁師がつくる地場産品を活用した 新商品“しらす佃煮セット”販売開始



和歌山県有田市宮崎町で“しらす漁”と“しらす製造加工”を行う福扇水産(代表上野山晃司)は、この度、和歌山県を代表する地場産品(みかん、ゆず、山椒、生姜)を活用した新商品「しらす佃煮セット」を7月8日(金)より販売開始する。

■福扇の歴史

漁師歴40年の代表がその知識とノウハウを活かししらす漁を行ってきました。自分たちで獲ったしらすを最高の状態で提供したいという考えから、2021年1月に漁港のすぐ横へ工場を建て製造・加工を開始。同年4月からは工場横において飲食店も開始しました。



■3兄弟に繋ぐ知識と技術

現在、代表の息子(3兄弟)が事業に従事しており、漁業・製造・飲食の3分野でそれぞれの知識や技術を引き継いでいきます。新商品に付けたロゴマークには福扇水産の頭文字「ふ」を3匹のしらす(3兄弟)で守っていくという思いが込められています。



■新商品「しらす佃煮セット」 みかん・ゆず・山椒・生姜(ギフト用4個1セット各種60g入)

7月8日(金)より販売を開始する「しらす佃煮セット」は和歌山県の地場産品を使用しており、このセットで和歌山県の柑橘・香辛野菜を味わうことができます。
価格1個648円(税込) 4個入りギフトボックス有



<みかん>

和歌山県を代表する柑橘「みかん」の皮としらすと一緒に煮た、これまでなかった佃煮です。みかんの風味を後味に感じられます。



<ゆず>

「ゆず」の皮を使用し、さっぱりとした後味の柑橘を感じられる佃煮です。



<山椒>

ピリッとした味をご飯に合う、大人好みの佃煮です。飲みのあてにも最適です。



<生姜>

佃煮といったらやっぱり生姜。和歌山県産しらす×生姜の相性抜群でご飯もどんどん進みます。



【本件に関する問い合わせ】

福扇水産 (担当者:上野山雅樹)
和歌山県有田市宮崎町2488-8
☎0737-82-0383 FAX.0737-82-0382
✉ fukusensuisan@outlook.jp
URL: <https://www.fukusensuisan.com/>



【発行元】
紀州有田商工会議所(担当:児嶋)
住所:和歌山県有田市箕島33-1
TEL:0737-83-4777
Mail:kacci@gold.ocn.ne.jp