

## 多くの声から誕生！地元のしらすを使用した 冷凍ピザ『漁師が仕上げた しらすピザ』を新発売

和歌山県有田市宮崎町の福扇水産(代表 上野山晃司)では、“しらす漁”と“しらす製造加工・飲食提供”での6次産業を行っており、しらす消費喚起に向けた様々な取り組みを行っている。今般、お客さんの声を基にして開発した新商品の冷凍ピザ「漁師が仕上げた しらすピザ」トッピング“マヨコーン”と“大葉ジェノベーゼ”の2種類を8月23日(金)から販売開始する。

### ■福扇水産の歴史

福扇水産は、しらす漁師歴40年の代表がその知識とノウハウを活かして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思いから、2021年より製造加工と直売所、食事処を開始しました。現在、代表の息子(3兄弟)が事業に従事し、漁業・製造・飲食の3分野それぞれで知識や技術を引き継いでいます。



### ■漁師が仕上げた しらすピザ

製造加工を開始して3年が経ち、営業や販売に出かける機会も増えてきました。そのような中で百貨店などへの販売を通じて、お客さんよりピザを販売して欲しい要望や、食事処でもマヨコーンピザが人気商品となり持ち帰りを希望する声を多くいただきました。今回、これらの要望にお応えするため、冷凍ピザ「漁師が仕上げた しらすピザ」を開発しました。トッピングは食事処で人気のマヨコーンだけでなく、新たに開発した大葉ジェノベーゼも新販売します。

### 【トッピングの特徴・商品情報】

食事処人気メニューの「マヨコーン」は、コーンの甘味とチーズとしらすの塩味の相性がばっちり、子どもさんからも人気の商品となっています。新発売の「大葉ジェノベーゼ」は、チーズ、しらす、大葉それぞれの味がしっかりしています。大葉でさっぱりとした後味となっており、しらすとジェノベーゼの塩味で大人の味に仕上がっています。お酒との相性もグッドです。パッケージは代表をイメージしたキャラクターがデザインされています。



冷凍販売なので持ち帰りにも最適で、お家で電子レンジ&オーブントースターで温めると、いつでも食べることが出来ます。

### ◆漁師が仕上げた しらすピザ 「マヨコーン」「大葉ジェノベーゼ」

各トッピング 1枚 800円(税込)

令和6年8月23日(金)より店頭販売開始

※「大葉ジェノベーゼ」の食事処での提供開始は後日

### 【本件に関する問い合わせ】



福扇水産 (担当:上野山雅樹)

〒649-0316 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:y.cojima@kishuairida-cci.or.jp