

平成28年12月15日

報道機関各位

伝統の味を食卓へ

にしんの里、北海道余市町。

創業百年、美味しさを追求した老舗の逸品。



「にしんの一夜干」をレトルトにしました。
細かな骨が多く食べにくい一夜干に繊細な加熱処理をすることで、「にしん」の風味が感じられ、骨までやわらかい製品に仕上げています。

そのまま湯煎して、あるいは軽くソテーして手軽に食べられます。魚が苦手なお子様や、骨が大変と仰る方には是非おすすめの商品です。



「にしん干物」レトルト製品

この商品は、余市町 身欠きにしん製造の(有)丸イ伊藤商店と北海道立総合研究機構(道総研)の連携で生まれました。

◎販売開始時期

平成28年12月(テスト販売中;小売価格350円前後/パック(税抜、送料等別))

◎販売者

(有)丸イ伊藤商店(余市町)

◎添付のチラシもご覧下さい。

★12月より(株)小樽海洋水産(小樽市)で通信販売中(テスト販売;5,000円/10パック入り、税・送料等込み)。また、余市町のふるさと納税の返礼品にもリストアップされております。製造の(有)丸イ伊藤商店にて取材対応いたしますので、ご希望の方は下記連絡先までお問い合わせください。

0135-22-3616 (有)丸イ伊藤商店 代表取締役 伊藤正博

詳しくはこちらへお問い合わせください。

(地独)北海道立総合研究機構(道総研)

水産研究本部 中央水産試験場 加工利用部 加工利用グループ(担当者:武田)

電話 **0135-23-8703**

※平日8:45~17:30 土・日・祝日・年末年始はお休みです。

にしんの里・北海道余市町

伝統の味を食卓へ

にしんを知り尽くした老舗がお届けする
現代感覚あふれる旨いおかずシリーズ

北海道余市町

◆ Hokkaido Yoichi

北海道の西海岸、風光明媚な積丹半島の付け根に位置する余市町は、古くから漁業の盛んな町です。日本海の荒波に育まれた魚介が豊富に獲れ、特ににしんにおいては、にしんの漁場として17世紀頃の記録が残るほどの歴史があります。余市町の歴史は、にしん漁とにしんの水産加工の歴史と言っても過言ではありません。本品は、余市で創業100年の身欠きにしん加工場が開発した現代人の食生活に合う逸品です。にしんを知り尽くした職人の確かな品をどうぞご賞味ください。



練
甘露煮

脂ののったにしん一夜干しを薄味の甘露煮にしました。ご飯のおかずにもお酒のお共にもぴったりの逸品です。

骨まで
柔らかい



練
白づくり

お子様にも
ご高齢の方にも最適

にしん伝統シリーズ詰合せ

練甘露煮 60g×5枚 / 練白づくり 60g×5枚 主要原産地:アメリカ

にしんの里・北海道余市町で創業百年。身欠きにしん製造老舗の、にしんの美味しさを追求した逸品がついに誕生。



道総研



有限 丸イ伊藤商店
会社

「練白づくり」は、中央水産試験場および食品加工研究センターの協力を得て開発しました。

伊藤商店と研究機関との共同開発により、にしんの一夜干しを特殊な製法により骨まで柔らかく食べやすくしました。このまま湯せんして、また軽くソテーやマリネにしてもおいしく召し上げれます。魚の苦手なお子様やご高齢の方にも骨までまるごとお召し上がり頂ける画期的な商品です。

余市町ふるさと納税の返礼品

【商品名】にしん伝統シリーズ詰合せ

(有) 丸イ伊藤商店



【商品番号】

1-2-1

【コース】

Aコース

【取扱期間】

年中

鯧白づくりは研究機関との共同開発により、みがきにしんを骨まで柔らかく食べやすくした商品です。軽い塩味でにしん本来の味を出しており、3分間湯煎してすぐに食べられます。お子様・ご高齢の方まで骨までまるごとお召し上がりいただけます。
(鯧白づくり・鯧甘露煮 各7枚)