

平成 28 年 9 月 6 日

報道機関各位

昆布のうまみ、ひとしずく。

北海道・南かやべ産真昆布使用 「海鮮丼のたれ」「海鮮サラダドレッシング」

昆布の「とろみ」と「うまみ」で魚介類をもっと美味しく食べてほしい。魚屋のそんな想いを込めて、良質で知られる南かやべ産の「早採り真昆布」を丸ごと使った新しい昆布だれが誕生しました。

ご家庭で手軽にたくさんの良質な昆布を食べていただけるように、昆布ペーストを海鮮丼のたれには 18%、海鮮サラダドレッシングには 15%使っています。

この商品は、北海道立総合研究機構（道総研）と、カネシメ高橋水産（株）の連携で生まれました。



◎販売開始時期

平成28年1月（販売中）

◎販売者

カネシメ食品株式会社（札幌市）

◎添付の商品紹介チラシもご覧下さい。

【カネシメ高橋水産株式会社 2016年商品展示会】

9/13(火)の展示会で本製品のPRがあり、カネシメ高橋水産株式会社様が会場での取材等をお受けすることとなっておりますので、併せてお知らせします。

開催日時：2016年9月13日（火） 7：00～13：00

場 所：札幌市中央卸売市場 立体駐車場1階 特設会場

問合せ先：カネシメ高橋水産株式会社 営業第4部 製品G 担当 広瀬、居鶴、三上

電 話：011-618-2241 FAX：011-642-3163

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）

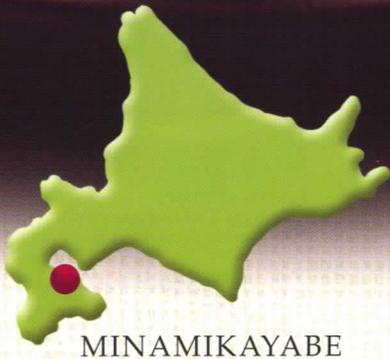
水産研究本部 中央水産試験場 加工利用部 加工利用グループ（担当者：武田）

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。



昆布のうまみ、ひとしずく。

魚市場の目利きのプロがおすすめる
昆布のペーストが入った旨いたれ



MINAMIKAYABE

【北海道・南かやべ産真昆布使用】

良質で知られる南かやべ産の早採り真昆布を
まるごと配合し、昆布の「とろみ」、「うまみ」で
魚介類をもっと美味しく食べてほしい、
魚屋の想いを込めた昆布だれです。



高橋水産

道総研

本製品は、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。

販売者：カネシメ食品株式会社



● 海鮮丼のたれ



● 海鮮サラダ
ドレッシング

魚市場がおすすめする美味しいお召し上がり方

● 海鮮丼のたれ

昆布ペーストを 18% 配合。
後味にふわっと昆布の風味が
感じられる少し甘めの醤油だれです。
海鮮丼にはもちろん、お刺身や
焼き魚など、普段お使いのお醤油の
かわりにお使いいただけます。



● 海鮮丼

[KAISEN-DON (SEAFOOD BOWL)]
Enjoy a bowl of rice unique to Hokkaido, topped with plenty of fish and shellfish in season. Have a big mouthful!

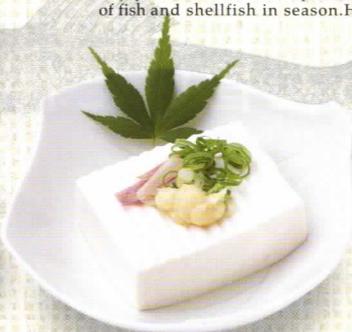
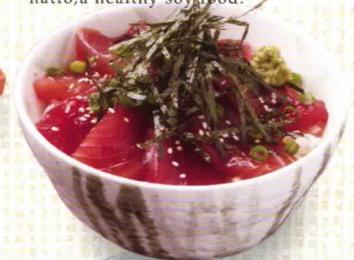
● お刺身

[SASHIMI]
This sauce goes extremely well with the fresh fish at its best. Eat sashimi with this sauce and wasabi.



● 納豆

[NATTO]
Please try this sauce when you eat natto, a healthy soy food.



● 冷奴

[HIYAYAKKO (COLD TOFU)]
Tofu is a healthy food attracting worldwide attention. When you eat cold tofu, please put chopped leeks and grated ginger on it and pour this sauce over it.



● 寿司

[SUSHI]
Sushi has become the standard of Japanese food loved by people all over the world, representing the world heritage cuisines.

● まぐろ漬け

[ZUKE (TUNA SOAKED IN SAUCE)]
Please soak tuna in this sauce and put it on the freshly cooked rice..



● 海老フライ

[FRIED SHRIMP]
This light dressing goes well with freshly fried shrimp.

● 海鮮サラダドレッシング

昆布ペーストを 15% 配合。
昆布とスパイスを合わせた
さっぱりとしたドレッシングです。
海鮮サラダやカルパッチョなど、
マヨネーズと混ぜてタルタルソース
としてもお使いいただけます。



● 海鮮サラダ

[SEAFOOD SALAD]
This dressing is perfect for salad mainly consisting of fish with white meat, shellfish, squid, octopus and other kinds of seafood.

● シーフードパスタ

[SEAFOOD PASTA]
Quickly treat the fried squid, shellfish and shrimp with freshly boiled pasta and this dressing.



● マリネ

[MARINADE]
Please dress sea bream, salmon, squid or any other similar food you like with this dressing, and add seasonable vegetables.



● 鮭のムニエル

[SALMON MEUNIÈRE]
Pour this dressing on the sautéed fish. The plain flavor is perfect for the salmon.



● たこのカルパッチョ

[CARPACCIO STYLE]
You can create a delicious dish just by arranging thinly-sliced octopus and seasonal vegetables and pouring this dressing over them.