

伊豆・河津桜まつり限定商品「金目鯛さくら干し」

－伊豆の網元料理を展開する徳造丸が2/7より販売開始－



伊豆稲取の本社を起点に富士箱根伊豆国立公園内に16施設（商品開発・食品製造・販売・外食・通信販売等）を展開し、伊豆の網元料理を製造・販売する株式会社徳造丸（以下当社）（本社所在地：静岡県賀茂郡東伊豆町稲取2185-1、代表：代表取締役 鈴木基史、URL：<http://1930.co.jp/>）は、毎年80万人～90万人が訪れる「伊豆 河津桜まつり」にあわせて、名物の金目鯛を使用した「金目鯛さくら干し（みりん干し）」を2月7日よりインターネット通販及び海産物直売店にて販売を開始いたします。

本商品は2月～3月の季節限定販売です。また数量限定での販売となるためなくなり次第販売終了となります。
販売ページ URL：<http://1930.jp/SHOP/656.html>

■金目鯛さくら干しとは

みりん干しのことを「さくら干し」と全国的に呼びますが、その謂れには諸説ございます。①桜が咲く3月～4月がみりん干しの最盛期のため。②魚を開いて干した形が桜の花びらに似ていることから。③魚の如く花開くように広がるようにと生産者の願いを込めてなど。

当社では毎年80万人～90万人が訪れる伊豆 河津桜まつりにあわせて製造・販売しております。みりんは、網元料理店の板前が調合した特製みりに24時間漬け込み、手作り・天日干しにこだわり、浜風を利用して旨味を増す工夫をしています。

■商品概要

製品名 : 「金目鯛さくら干し」

価格 : 972円 (税込)

内容量 : 2切入

原材料 : 金目鯛(クック諸島またはニュージーランド産)、しょうゆ(大豆、小麦を含む) 砂糖、みりん、酒、水飴、たまりしょうゆ、しょうが、ごぼう、白ネギ、白ごま

保存方法 : 冷凍-18℃以下

URL : <http://1930.jp/SHOP/656.html>



■今後の展開

当社は金目鯛・ところてんの名物のみではなく「伊豆のセレクトメーカー」として、伊豆に眠る特産品を、再度、世に出したい、伊豆の隠れた“良いもの”を季節に合わせて商品化し、伊豆発として郷土料理を全国発信していきたいと考えております。また自社のみではなく他の理念をともにする企業様ともコラボレーションを実現し、伊豆の魅力を全国に発信していきたいと考えております。

今後も、伊豆伝統の味にこだわり続け、しいては伊豆地域の活性化につなげたい。

■徳造丸のご紹介

- ・企業理念 ~新鮮 豪快 郷土の味で お客様に満足を~
網元として魚一筋で生きてきた初代創業者「鈴木留吉(とめきち)」の“想い”を受け継ぎ、提供する食材も私達の振る舞いも常に新鮮さと豪快さがなければならない。さらに郷土である“伊豆”ならではのものとないと根本がなくなってしまう。この“想い”と伝統を守りつつ、時代に合った方法で未来に伝え続けること。そしてお客様に大いに満足して頂く。それが私達の理念であり使命です。

・事業案内

現在、食品メーカーとして伊豆稲取の本社を起点に富士箱根伊豆国立公園内に16施設(商品開発・食品製造・販売・外食・通信販売等)を多角的事業展開しています。

当社では、「金目鯛」の全国有数の漁獲量を誇る伊豆稲取にある衛生管理の行き届いた自社工場で、市場評価の高い「稲取キンメ」、「ところてん」、オリジナルの「秘伝の煮汁」等を中心に製造・加工し、大手販売会社への卸売や伊豆半島の各地にある自社の海産物直売店・網元料理店にて、地元のお客様だけでなく、全国各地から訪れる観光のお客様にも「食」の安心・安全をお届けしております。

また、当社通販センターにおいては「伊豆伝統の味」を全国へ発信し、特にお中元・お歳暮の時期は多くのリピーターの方にご利用いただいております。

法人名	株式会社徳造丸
所在地	静岡県賀茂郡東伊豆町稲取2185-1
代表者	代表取締役 鈴木基史
事業所数	16事業所(料理店3・直営販売店10・鮮魚工房1・物流センター1・通販センター1)
事業所在地	下田市・東伊豆町・伊東市・熱海市・箱根町
URL	http://1930.co.jp/

本件に関するお問合せ先
「徳造丸 PR 事務局」
担当：村山(ムラヤマ)
TEL: 0120-22-1930
FAX: 0120-87-1930
Mail: info@1930.jp