

お客様の声を実現！伊豆の郷土料理を商品化！  
板前手作り「漁師めしシリーズ」を  
伊豆網元料理を展開する徳造丸より新発売  
～金目鯛・サザエ・しらすを使った3種類の冷凍米飯～  
レンジで温めて、簡単手軽に網元料理の味を

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(食品の開発・製造・販売・外食・通信販売等)を展開し、伊豆半島の食や地場産品にこだわる株式会社徳造丸(以下 当社、本社所在地：静岡県賀茂郡東伊豆町稲取2185-1、代表取締役：鈴木 基史、URL：<http://1930.co.jp/>)は、金目鯛・サザエ・しらすを使った3種類の「漁師めしシリーズ」(冷凍米飯)の販売を開始しました。



販売 URL：<http://1930.jp/SHOP/993684/list.html>

## ■お客様の声を商品化！「漁師めしシリーズ」。

### ■お客様の声を商品化！「漁師めしシリーズ」

多くのお客様からの「自宅で食べたい」の声を商品化！網元料理板前のこだわりの味、「金目鯛」「サザエ」「しらす」を味付け御飯と一緒に美味しさを急速凍結で閉じ込めた3種類の味の「漁師めしシリーズ」(冷凍米飯)を新発売しました米は新潟県産を使用。電子レンジで温めるだけで簡単に本場の網元料理の味を召し上がっていただけます。これらの商品を通じ、伊豆半島の網元料理・郷土料理を全国そして世界に伝えたいと思っています。

#### ・金目鯛御飯

網元料理店人気 No.1 の甘くこってり煮付けた「金目鯛漁師煮」(煮魚)の煮汁を染み込ませた御飯の上に板前手作りの金目鯛漁師煮をのせた御飯、国産きざみごぼう入りで、食感と味を更に良くしています。

#### ・サザエ御飯

網元料理慶弔会席コースで出される人気のサザエ御飯。静岡県産サザエの煮汁を染み込ませて、刻んだサザエをのせた磯の香り豊かな旨味たっぷりの御飯、伊豆稲取では昔から食べられている伝統的な炊き込み御飯です。

## ・しらす御飯

とれたての静岡県産しらすを釜揚げにし、板前秘伝のしょうゆ味で味付けした御飯。しらすのふんわり感と、しっかりしたしょうゆ味がしみ込んでいます。

漁師めしシリーズ(冷凍米飯)はレンジで温めるだけ、すぐに召し上がれて便利な板前手作りの伊豆郷土料理です。3種類2個ずつ入った、お得な「漁師めしセット」はギフトにも最適です。

### ■商品概要

商品名 : 金目鯛御飯

価格 : 640円(税別)

使用原料 : ご飯(新潟県産)、金目鯛(ニュージーランド産又はクック諸島産)、砂糖、醤油(大豆、小麦を含む)、味醂、酒、水飴、たまり醤油、ごぼう、生姜、白ネギ、調味料(アミノ酸等、乳成分を含む)、ごま

販売URL : <http://1930.jp/SHOP/937.html>



商品名 : サザエ御飯

価格 : 640円(税別)

使用原料 : ご飯(新潟県産)、サザエ(静岡県産)、醤油(大豆、小麦を含む)、酒、調味料(アミノ酸、乳成分を含む)

販売URL : <http://1930.jp/SHOP/935.html>



商品名 : しらす御飯

価格 : 640円(税別)

使用原料 : ご飯(新潟県産)、しらす(静岡県産)、醤油(大豆、小麦を含む)、酒、調味料(アミノ酸等、乳成分を含む)、ごま

販売URL : <http://1930.jp/SHOP/939.html>



商品名 : 漁師めしセット(金目鯛御飯2個・サザエ御飯2個・しらす御飯2個)

価格 : 3,600円(税別)

販売URL : <http://1930.jp/SHOP/9105.html>



### ■公式オンラインショップ

URL : <http://1930.jp/index.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、伊豆半島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も考えております。今後も、伊豆ならではの伝統の味・徳造丸だけの味にこだわり続け、しいては食を中心とした伊豆半島地域の活性化の一翼を担えればと考えております。

## ■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』

大正 15 年(1926 年)、伊豆稲取港を母港とした網元として、徳造丸は生まれました。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、提供する魚(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ぬ。さらに、全てにおいて我々が生まれ育った郷土である“伊豆”にこだわり続け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いただく。それが私達の理念であり軸であり方向であり、使命です。

徳造丸という社名は、「船に徳を積む・徳を造る」と言う創業者の想いから生まれました。

### ・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(食品の仕入・開発・製造・販売・外食・通販・卸売等)を多角的事業展開しています。全国有数の漁獲量を誇り市場評価の高い「金目鯛」「テングサ(ところてん)」で有名な伊豆稲取にある衛生管理の行き届いた自社工場で、「金目鯛」「ところてん」「伊豆のお惣菜」「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、伊豆半島各地にある直営の海産物とお土産直売店・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安心安全で伊豆ならではの徳造丸ならではの「食」を提供しております。また、直営通販センターにおいては「伊豆伝統の味」を全国へ発信し、お中元・お歳暮の時期は多くのリピーター様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 2 1 8 5 - 1
代表者	代表取締役 鈴木基史
事業所数	1 6 事業所 (料理店 3 ・直営販売店 1 0 ・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	<a href="http://1930.co.jp/">http://1930.co.jp/</a>

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