

伊豆近海産の金目鯛を冷燻製法で生ハム風にさっぱりと！
ほのかに香る河津桜のスモークチップを使用、
旨味をぎゅっと凝縮した板前こだわりの一品をご家庭で

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(本社:静岡県賀茂郡、代表取締役:鈴木 基史、以下 当社)は、燻製食品『金目鯛冷燻生ハム風(カット済み)』をインターネット通販限定で販売開始いたしました。伊豆近海産金目鯛を、伊豆 河津桜の枝を剪定して作ったスモークチップを使用し冷燻製法で生ハム風に仕上げ、食べやすいようにカットし手軽に扱えるため、購入いただいた方から好評をいただいております。



徳造丸 URL : <http://1930.co.jp/>
公式オンラインショップ : <http://1930.jp/SHOP/578.html>

■ 生ハムのような味わい、金目鯛冷燻とは

早咲きで有名な河津桜を保護するため剪定された枝のチップを使用し、伊豆近海産金目鯛を低温25℃以下(室温)で長い時間をかけてじっくり丁寧に燻煙し、板前こだわりの塩コショウで一晩寝かせ金目鯛の旨味をさらに引き立たせ、美味しさを閉じ込めたまま冷凍しました。自然解凍後、ほのかにする伊豆河津桜の香りと旨味を凝縮した金目鯛の味を生ハム感覚で、そのままでも、またはサラダ風にしても、手軽で簡単にご家庭で美味しく召し上がっていただけます。ひとあじ違った金目鯛を是非ご賞味ください。

■商品概要

製品名 : 「金目鯛冷燻生ハム風(カット済み)」
価格 : 972円(税込)
内容量 : 8切入
原材料 : 金目鯛(伊豆近海産)、塩、胡椒
保存方法 : 冷凍-18℃以下
URL : <http://1930.jp/SHOP/578.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ない。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：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