

伊豆の網元料理 徳造丸大人気イベント「うんめえもん祭」 内容リニューアルし「第2弾」好評開催中！！

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、伊豆の郷土料理を製造・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：鈴木基史、URL：<http://1930.co.jp/>）は、大好評の内に終了した「うんめえもん祭」をリニューアル「第2弾」開催始めました。

創業93周年 **うんめえもん祭り** **第2弾** ~9/21まで

迷ったらこれ!!
名物丸ごと姿煮付き膳を、お求めやすく提供!!

新定番
金目鯛彩り三膳
通常価格 3,500円 **3,200円** (税別)
謝恩価格 TV取材メニュー

金目鯛姿煮
金目鯛しゃぶしゃぶ
刺身2点盛
ご飯セット
黄飯・お吸い物・イカ三升漬
香の物・とろてん（黒蜜がけ）

夏限定!! 謝恩企画メニュー
金目鯛と旬を味わい尽くす!!
さんめ朝のフルコース
金目鯛づくしと旬さざえつぼ焼き膳 3,800円 (税別) 謝恩価格!!

テレビ取材メニュー!
一杯で二度美味しい板前特製だし汁付き
金目鯛3色丼 2,900円 (税別)

祝 世界農業遺産認定「静岡 伊豆わさび」
一杯で二度美味しい板前特製だし汁付き
トロ金目鯛わさび丼 2,800円 (税別) 成って製し汁が付く!

毎年恒例「伊勢海老まつり」9月下旬開催予定

URL：<http://1930.co.jp>

■多くのお客様から頂いた声に応え「うんめえもん祭」リニューアル！

伊豆の網元料理を展開する徳造丸では、恒例の“金目鯛”や“サザエ”など伊豆半島の旬食材料理を提供する「うんめえもん祭」を網元料理店・海鮮直営販売店・通販センター全14店舗にて開催、大好評のうちに終了しました。開催期間中、多くのお客様からの「もっと継続してほしい」「第2弾を実施してほしい」とのお声をいただき、「うんめえもん祭 第2弾」として内容をリニューアルして網元料理店・海鮮直営販売店の内12店舗にて7月14日より開催しています。

網元料理店では、新定番となった「金目鯛彩り三膳」、人気メニュー「金目鯛づくし膳」に旬のさざえをプラスして謝恩価格にて、また、特製ダシ汁がついた“1丼で2度美味しい”テレビ取材人気メニュー「金目鯛3色丼」、世界農業遺産認定後、注目されている「トロ金目鯛わさび丼」を大好評提供中！直営販売店ではお得な「うんめえもん祭りセット(A)」を販売中、また、通信販売では、人気の金目鯛姿煮など7品目に「秘伝の煮汁みそ味ミニボトル(150ml)」付きのお得な「うんめえもん祭りセット」も好評販売中です。

■ イベントメニュー・セット商品のご紹介

直営販売店 8 店舗で販売（ラスカ熱海店・箱根湯本店以外の店舗にて販売）

商品名：「うんめえもんセット（A）」

価格：通常価格 4,150 円→謝恩価格 3,980 円（税別）

保存方法：冷凍-18℃以下

セット内容：ご家庭用金目鯛姿煮 1 尾・金目鯛干物 1 枚・
金目鯛ごぼう田舎煮 1 袋

URL：<http://1930.co.jp/kaisenya>



料理店 3 店舗で提供

メニュー名：「金目鯛彩り三膳」

価格：通常価格 3,500 円→謝恩価格 3,200 円（税別）にて提供

献立：金目鯛姿煮・金目鯛しゃぶしゃぶ・お刺身 2 点盛り・黄飯
お吸い物・いか三升漬・香物・ところてん（黒みつがけ）

メニュー名：「金目鯛づくしと句さざえつぼ焼き膳」

価格：謝恩価格 3,800 円（税別）

献立：金目鯛漁師煮・金目鯛しゃぶしゃぶ・金目鯛お刺身・
金目鯛生燻製サラダ・さざえつぼ焼き・お吸い物・
いか三升漬・香物・ところてん（黒みつがけ）

メニュー名：「金目鯛 3 色丼」

価格：謝恩価格 2,900 円（税別）

献立：金目鯛切身・金目鯛漬切身・金目鯛なめろう・特製だし汁
お吸い物・いか三升漬・香物・ところてん（黒みつがけ）

メニュー名：「トコ金目鯛わさび丼」

価格：謝恩価格 2,800 円（税別）

献立：金目鯛・生わさび・削り節し・お吸い物・いか三升漬・香物・ところてん（黒みつがけ）

URL：<http://1930.co.jp/amimoto>



通信販売

商品名：夏のモリモリ 7 品目 うんめえもん祭セット
+秘伝の煮汁みそ味ミニボトル付（送料込）

価格：8,148 円（税別）※他の商品とは同梱できません
※一部地域では追加送料がかかります、北海道・沖縄+500円、
東北・中国四国・九州+200円、
送料再計算して確認メールをお送りします

保存方法：冷凍-18℃以下

セット内容：ご家庭用金目鯛の姿煮 1 尾・金目鯛味噌漬 2 切・
金目鯛いなとり漬 2 切・金目鯛干物 2 枚・金目鯛の燻製 2 切・
あじ干物 3 枚・釜揚げサザエ 500g（入数 4~6 個）・
秘伝の煮汁みそ味 150ml

通信販売：<http://1930.jp/SHOP/T034.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頂く。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頂いています。

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	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