報道関係者各位
　プレスリリース

2018 年 9 月
株式会社徳造丸

伊豆初！『あわび串』『ぎんでぇメンチ』登場
板前が老若男女が食べやすい工夫を施し旨味を凝縮

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、代表取締役：鈴木 基史、URL： http://1930.co.jp/)は、縁起のよい高級食材のあわびを柔らかく煮付けた「あわび串」と、当社人気商品の金目鯛煮付け「金目鯛漁師煮」を使った「ぎんでぇ煮付メンチ」を新発売しました。

■高級食材あわびをすぐ食べられて食べ歩きも楽しめる「あわび串」！

あわびは不老長寿をもたらし美容にもよい食べ物とされ、縁起物として珍重されている高級食材で知られています。当社が伊豆で初めてお手軽サイズのあわびを網元料理徳造丸の板前が旨味を凝縮しながら柔らかく煮付け、食べやすいよう貝殻と肝は取り外して串刺しにしました。この 1 本であわび本来の美味しさをしっかり味わえます。

■人気商品の金目鯛漁師煮を使った「ぎんでぇ煮付メンチ」

「ぎんでぇ」とは伊豆の特産品「金目鯛」のことで、水揚げされたばかりの新鮮な金目鯛は銀色に輝いていることから伊豆稲取では金目鯛を「ぎんでぇ」と呼んでいます。そのぎんでぇを使った新商品「ぎんでぇ煮付メンチ」を新発売いたしました。
伊豆で初めて当社板前が煮付けた金目鯛とゴボウ、そして伊豆郷土の味である秘伝の煮汁も使い、ほんのり甘しょっぱいく味付けし、魚が苦手なお子様でもお年寄りの方でも食べやすいよう、また食べ歩きに最適な串刺しのさつま揚げにしました。
そのままでも十分美味しく召し上がっていただけますが、トースターやフライパンでほんのり焼くと一層美味しさが引き立ちます。

■商品概要

製品名　：あわび串
価格　　：790 円（税別）
内容量　：１本
原材料　：あわび（韓国産）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、砂糖、味醂、
　　酒、水飴、たまり醤油、しょうが、ゴボウ、白ネギ
保存方法：高温多湿を避けて保存
URL　　：http://1930.jp/SHOP/579.html

■商品概要

製品名　：「徳造丸のぎんでぇ煮付メンチ」
価格　　：200 円（税別）
内容量　：１本
原材料　：魚肉（アジ、タイ、タラ）、ゴボウ、金目鯛、玉ねぎ、鶏肉、
　　でん粉、人参、パン粉、豚脂、青ねぎ、ぶどう糖、食塩、醤油、
　　味醂、酒、水飴、たまり醤油、白ネギ、砂糖、生姜、こしょう、
　　卵白、トレハロース、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、
　　甘味料（ステビア）、
　　（原材料の一部に小麦、乳成分、大豆、豚肉を含む）
保存方法：冷蔵 10℃以下
URL　　：http://1930.jp/SHOP/364.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: 0120-22-1930FAX：0120-87-1930
Mail：info@1930.co.jp