

伊豆網元料理を展開する徳造丸より
「漁師めしシリーズ」に続き、板前手作り「漁師なべシリーズ」
～金目鯛を使った寄せ鍋とあら汁～
レンジで温めて、簡単手軽に年末ご馳走メニュー

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：鈴木 基史、URL：<http://1930.co.jp/>）は、電子レンジで温めるだけで網元の板前特製の鍋料理「金目鯛」の寄せ鍋とあら汁を、通信販売で予約販売を開始しました。



■ 漁師なべ「金目鯛」の寄せ鍋とあら汁、伊豆網元の味をご家庭で！

網元料理の板前が作る本格海鮮鍋、おひとり様用の食べきりサイズ、電子レンジで温めるだけで召し上がれます。金目鯛と、海老などの海の幸をふんだんに入れたさっぱり風味の寄せ鍋と、金目鯛のお頭を使った、金目鯛の旨味タップリ味噌仕立てのあら汁、2種類の味が楽しめます。寒くなる年末の季節にぴったり、専用箱でお届けするのでギフトに、また、ご自宅用に常備して手早く便利な1品です。

「漁師めしシリーズ」「漁師なべシリーズ」のような地元の名産を活用・開発し、伊豆の1次産業の発展に、地方創生・観光事業の発展の一翼を担えればと思っております。

■商品概要

製品名 : 漁師なべ「金目鯛の寄せ鍋とあら汁(1人前)6食セット」送料込
価格 : 5,724円(税込)
内容量 : 寄せ鍋(1人前)×3食、あら汁(1人前)×3食
原材料 :

金目鯛寄せ鍋 : 金目鯛、蛸団子、海老、帆立、人参、いか、白菜、しいたけ、澱粉麺、えのき、水菜、ねぎ、薄口醤油、酒、みりん、ゼラチン、昆布、調味料(アミノ酸等) / トレハロース(原材料の一部に大豆、小麦、乳成分を含む)

金目鯛あら汁 : 金目鯛、里芋、人参、ねぎ、味噌、酒、ゼラチン、昆布、調味料(アミノ酸等)
(原材料の一部に大豆、小麦、乳成分を含む)

保存方法 : 冷凍-18℃以下

URL : <https://1930.jp/SHOP/9107.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地方創生・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”にこだわり続けた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