

報道関係者各位

平成28年3月7日

三陸産あわびの肝(としろ)由来の まったく新しい調味料が誕生！！

この度、野村海産株式会社（代表 野村誠ー 0192-42-2233）と株式会社浅沼醤油店（代表 浅沼宏ー 019-622-2580）との共同開発による新しい調味料「あわびの精（醤油）」「あわびの精（ドレッシング）」を発売開始いたします。

こちらの商品は平成27年より、野村海産（株）より依頼を受けた（株）浅沼醤油店が、岩手大学の協力の下、共同で開発したものです。

三陸沿岸は、アワビの餌となる良質なワカメや昆布も豊富なことから、日本一のアワビの漁場です。しかし、その水産加工の現場では、海外からの引き合いが多い三陸産アワビの乾燥品「乾鮑」を製造する際に、「としろ」と呼ばれる肝の部分が大量に残ることが課題となっていました。そこで、この肝の有効利用を考え、開発されたのが、「あわびの精」です。

「あわびの精」は、あわびの肝を独自の製法で発酵、熟成させることであわびの肝特有の臭みを軽減。旨みを引き出し、少量でも三陸の海の香りをお楽しみいただける画期的な商品です。



三陸産アワビの肝から生まれた調味料



平成27年度復興シーフードショーにおいて農林水産大臣賞受賞

お問い合わせはコチラまで↓確認後連絡いたします。

お問合せFAX送信票

株式会社浅沼醤油店 〒020-0871 岩手県盛岡市中ノ橋通1丁目8-2
TEL019-622-2580 広報室 浅沼 佐知子 090-1495-8223（直通）
E-MAIL shachi@asanumashoyu.co.jp

貴社名	貴担当者名
お電話番号	E-MAIL

FAX 019-622-2586

