



新米の季節到来!

瀬戸内産

# ごはんのおとも

おかず味噌のご紹介



商品名：ちぬみそ。

関西以西の方言で黒鯛のことを「ちぬ」と言います。語源は古事記の時代まで遡り、現在の大阪湾一帯、和泉・淡路の両国の間の海を茅渟(ちぬ)と呼び、そこで獲れる代表的な魚であったことから、「ちぬ」と呼ばれるようになったとされています。※諸説あります

時は流れ今日では、瀬戸内の水都広島で、全国の約10%・400tと日本一の漁獲高を誇ります。

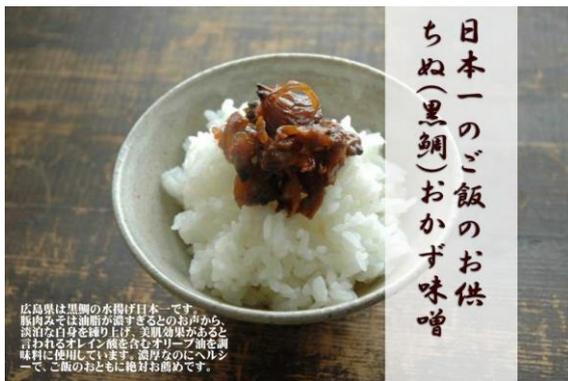
近年は見栄えも良い真鯛の流通量の多さから食用の評価は落ちていますが、水都の名が示すとおり、綺麗な海域で育った冬の黒鯛は養殖真鯛を凌ぐ美味しさと言われています。

▼黒鯛(ちぬ)

▼真鯛



キャッチ：新米のおともに日本一の新しい味



日本一のご飯のお供  
ちぬ(黒鯛)おかず味噌

弊社スタッフのおふくろの味である豚肉みそは、健康を大事にされる方には油脂が濃いとお声、ヒントから、淡泊な白身を練り上げ、美肌効果があると言われるオレイン酸を含むオリーブ油を調味料に使用しています。濃厚なのにヘルシーで、新米の美味しさをより際立たせてくれます。

また、2013年に日本食(和食)が世界無形文化遺産に登録されたことは記憶に新しく、日本人の平均寿命が世界トップクラスであることから、食生活のひとつでもある「発酵食品」が今、注目されています。



**今後の展開：ファンになって頂く**

今後はファン作りを主目的として、広島ではアンデルセン小谷 SA 様 (6 月下旬予定)、三越広島店様 (6 月 10～11 日) より、定期的な試食販売を行います。首都圏では高島屋ローズキッチン 7 月号 (予定) 「小泉武夫博士がおすすめる発酵食品」として、お買い求め頂けます。

内容量：160g

希望小売価格：800 円 (税抜) 常温・賞味期限 120 日



**メーカー：有限会社マリンスター**

広島の代表的な地域産品の牡蠣、郷土料理の穴子の製造加工を主に営んでおり、ニッチ商材の業務ノウハウがあります。

代表的な加工品に、キリンビール “選ぼう日本のうまい！ 2008” にも選出された、瀬戸内海産焼穴子があります。

キーワード：新米、旬、シニア、健康、魚離れ、食欲、ご飯、おとも、瀬戸内、広島、味噌

**提供できる画像**

①広島湾	②黒鯛	④召上り例 1	⑤召上り例
4. 16MB	5. 00MB	1. 2MB	36KB

**補足情報：〇×だけでは売れない時代**

広島は水の都と言われます。日本海へと注ぐ江の川(ごうのかわ)の袂にある蔵元の味噌と瀬戸内海の黒鯛の身をほぐし、国産野菜とともに丁寧に練りあげました。「広島の良さを再発見して頂く」ことをコンセプトに、地域資源である「みそ」、同資源で漁獲高日本一を誇る「黒鯛」、パッケージデザインを広島在住の関浦道友氏、包装用紙は日本製紙株式会社・大竹工場の A-plan を使用しています。

お問合せ先：有限会社マリンスター 担当者：営業部 宮本伸彦 080-2896-4874 (直通)

TEL 082-501-6011 FAX 082-501-6012 m.marinstar@amail.plala.or.jp

〒733-0833 広島市西区商工センター1-2-3 <http://www.fukuanago.com/>