

岩手・三陸の海の幸をギュッと包んだ 海鮮中華まんじゅう「釜石海まん」11月4日(水)販売開始!

KAMAROQ株式会社(本社:岩手県釜石市 代表取締役 中村博充)は、岩手・三陸の海産物、野菜を使用して作った、海鮮中華まんじゅう「釜石海まん」を11月4日(水)より新発売します。

11月4日(水)より三越伊勢丹の新店にて先行販売を開始、その後釜石市内道の駅やKAMAROQ株式会社サイトより順次販売予定です。

今回発売する海鮮中華まんじゅう「釜石海まん」は、水産加工品の新商品開発とブランド化を行う為に、釜石市内の食品製造・加工会社6社(有限会社リアス海藻店、株式会社浜千鳥、三陸いりや水産株式会社、有限会社ヤマキイチ商店、有限会社小島製菓、藤勇醸造株式会社)が「復興応援キリン絆プロジェクト」の支援を受け、業界の垣根を越えて共同開発した商品です。

- 商品名 : 「釜石海まん」
(泳ぐホタテのアヒージョ、三陸天然鮭のグラタン、三陸極鮮炙り鯖のカレー)
- 発売地域 : 三越伊勢丹新宿店、岩手県内、釜石市内、ECサイトなど
- 発売日 : 2015年11月4日(水)
- 容量 : 各70g
- 価格 : 3種 972円(税込み)

海まんの具材には、世界三大漁場として知られるこの地域ならではの食材を使用し、皮には、がれきの間から咲いた市の花“はまゆり”の酵母を使用しています。

泳ぐホタテのアヒージョには、市内で有名なヤマキイチ商店の新鮮な「泳ぐホタテ」を使用。釜石産の魚醤に漬け込み、釜石産の椎茸、青森産のにんにくなどを使用した、南スペインのタパスのような中華まんです。

三陸天然鮭のグラタンには、三陸産の高級天然銀鮭を使用。塩焼きにして旨みを凝縮。釜石産の椎茸や岩手遠野産の玉ねぎや人参を使用し、ホワイトソースで味付け。クリーミーなグラタン風に仕上げました。

三陸極鮮炙り鯖のカレーには、三陸で最高級サバを使用。網焼きにして香ばしさをプラス。青森産のにんにく、岩手遠野産の玉ねぎ、人参などの野菜をこだわりのカレースペースで調理。仕上げに三陸いりや水産のブイヤベーススープをいれ、欧風なカレー味に仕上げました。

復興応援キリン絆プロジェクトとは

東日本大震災で被災した東北地方の復興に向けて、「地域食文化・食産業の復興支援」「子どもの笑顔づくり支援」「心と体の元気サポート」の3つのテーマに基づき支援活動を行う。水産業の復興支援については、地域ブランド育成支援、6次産業化に向けた販路拡大支援、担い手・リーダー育成支援などを平成25年から推進。

本件に関するお問い合わせ先

KAMAROQ株式会社: 中村

メールアドレス: nakamura@kamaroq.com

TEL: 0193-23-3600 FAX: 0193-55-4956

ホームページ: <http://kamaroq.com/>

