



【出展名：静岡県焼津市（小間番号 9 C 1 1）】


食をもっと新しく!もっと楽しく! [ネオフーズ焼津]




焼津市では、地域資源を活用した新商品開発を支援する「ネオ焼津プロジェクト」を実施しています。今年度は4社が、「焼津の食による消費者のライフスタイル向上」をテーマに、新商品の開発に取り組みました。焼津発の新しい食“ネオフーズ焼津”4品をご紹介します。

1	事業者名	三洋食品(株)	<p>「リエッツナ」</p> 
	担当者	開発営業部 大石 力也、麻本 のどか	
	所在地	焼津市焼津 5-7-3	
	連絡先	0 5 4 ( 6 2 8 ) 7 2 1 1	
	<p>パンをもっとおいしく、もっとリッチに楽しむための新提案! ツナを使ったリエットを開発しました。メバチマグロをベースに、スペイン産オリーブオイルでなめらかな仕上げに。女子会、ホームパーティにピッタリです。</p>		

2	事業者名	焼津冷蔵(株)	<p>「アナゴトルティーヤ」</p> 
	担当者	代表取締役専務 原崎 太輔 総務部 福地 一展、製造部 寺尾 明訓	
	所在地	焼津市小川新町 5-8-2	
	連絡先	0 5 4 ( 6 2 7 ) 0 1 8 1	
	<p>誰でも手軽に穴子を楽しめる、ヘルシーな穴子のトルティーヤを開発しました。国内産の洞穴子を使用し、独自の技術で骨を柔らかくすることに成功。ふわとろ食感の洋風穴子を是非お楽しみください!</p>		

3	事業者名	(株)岩清	<p>「サバマリネード」「サバタパス」他</p> 
	担当者	取締役 岩崎 智子	
	所在地	焼津市本町 5-14-9	
	連絡先	0 5 4 ( 6 2 9 ) 2 0 2 5	
	<p>焼津でサバ一筋の加工メーカーが、女性のための新しいサバおつまみをご提案! フランス式のクールブイヨン手法などでサバの臭いを抑え、白ワインやドライフルーツなどを利かせ、女性による女性のためのサバ商品を開発しました。</p>		

4	事業者名	(株)はの字食品	<p>「煮ごりジュレ」</p> 
	担当者	取締役 服部 英志乃	
	所在地	焼津市保福島 353-1	
	連絡先	0 5 4 ( 6 2 8 ) 2 5 4 5	
	<p>魚の町・焼津で行列のできる佃煮屋さんの鮭の煮汁を使用した新感覚ジュレソース! 鮭の旨みが凝縮した甘口でまろやかなタレにショウガでアクセントを。お年寄りには昔懐かしい味、お子さんには甘くて旨みの利いた新しい味に仕上げました。</p>		

問合せ先 焼津市 経済産業部 商業・産業政策課 〒425-8502 静岡県焼津市本町 2-16-32

TEL : 054-626-2260 FAX : 054-626-2188 担当 : 石川