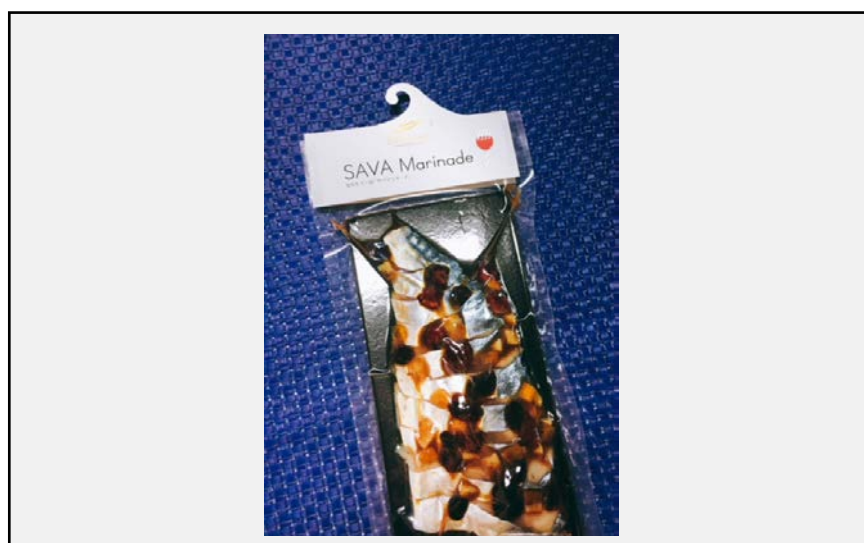


## 株式会社岩清、新ブランド・洋風鯖製品「サバビアン」を 展開。FOODEX JAPAN 2018にて新製品を発表

焼津で百八十余年。老舗鯖屋の株式会社岩清（本社：静岡県焼津市、代表取締役：岩崎清司）は、2018年3月6日より開催されるFOODEX JAPAN 2018（幕張メッセ）に洋風しめ鯖「SAVA Marinade」他2品（新ブランド・洋風鯖製品「サバビアン」シリーズ）を出展いたします。なお、当社ブースでは、近年注目されるSNS映えするお洒落なおつまみの洋風しめ鯖「SAVA Marinade」を展示し、「パンとワインに合う鯖料理」をコンセプトにいままでなかった洋風鯖製品3品の展示試食を実施します（3月8日、9日の出展）。お忙しい中恐縮ではございますが、ブースへの取材をお願いします。

**ブース番号：9 小間番号：C11**



商品 Web サイト：<https://www.iwasei.com/>

### ■焼津の老舗鯖屋が新ブランド「パンとワインに合う鯖料理」「サバビアン」シリーズの試食も提供（展示内容）

FOODEX JAPAN 2018では、「パンとワインとパンに合う鯖料理」をコンセプトに、美味しく、お洒落で手軽に食べられる洋風鯖製品「サバビアン」シリーズ三品を展示します。ブースでは、そのまま召し上がっていただく試食のほか、パンにのせて食べるレシピや茹で上げたパスタにかけるだけ！絶品の「サバ・アーリオオーリオ」が簡単に作れるレシピも紹介します。

## ■ 洋風しめ鯖「SAVA Marinade」の特徴

- ・焼津小川港産の真鯖を原魚とし、オーガニックのバルサミコ酢を始め、厳選された素材を使用。
- ・今までのしめ鯖のイメージを覆す洋風のフルーティな味わいは、ワインやパンにピッタリ。ワインに合う、「美味しく・お洒落なおつまみ」が見つからないとの女性の声をうけ、創業江戸天保三年の老舗鯖屋がワインを嗜む女性の優雅なひと時を演出します。
- ・「鯖寿司は好きだけど、しめ鯖はちょっと苦手」という女性も実は多いですが、そんな女性でもこのSAVA Marinadeは食べやすく、くせになる味わい。そのままはもちろん、サラダに添えても。
- ・見た目の華やかさ、パッケージの美しさにもこだわり、SNS映えを気にする世代やパーティシーンでもお洒落に召し上がれます。

## ■ 出展概要

日時：2018年3月8日（木）～3月9日（金）

場所：幕張メッセ 千葉県千葉市美浜区中瀬 2-1

小間：9 小間番号：C11

## ■ 洋風しめ鯖「SAVA Marinade」の概要

商品名 : 洋風しめ鯖「SAVA Marinade」

発売開始日 : 2018年4月10日（木）

希望小売価格 : 1,200円（税込）

販売地域 : 全国、海外

内容量 : 150g

## ■ 会社概要

商号 : 株式会社岩清

代表者 : 代表取締役 岩崎清司

所在地 : 〒425-0022 静岡県焼津市本町5丁目14-9

設立 : 1832年

資本金 : 1,000万円

URL : <https://www.iwasei.com/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

株式会社 岩清 部署名：企画・広報 担当：岩崎

TEL：054-629-2025 Email：info@iwasei.com