

気仙沼水産資源活用研究会 FOODEX JAPAN 2019 に出展

～調味料選手権 2018 総合3位「海かおる ホイスターソース」を展示～

気仙沼水産資源活用研究会(会長：足利 宗洋)は、2018年11月3日(土・祝)に開催された、調味料の魅力が社会に広めるイベント『調味料選手権 2018』で総合3位を受賞した「海かおる ホイスターソース」を FOODEX JAPAN 2019 に出品し、展示・試食を実施します。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：ホール9 小間番号：9E84



商品 Web サイト：<https://kesemo.com/products/food/hoyster>

●三陸気仙沼の海の「かおり」と「旨み」を凝縮

2018年8月8日に販売開始した「海かおる ホイスターソース」は、三陸気仙沼の海の「かおり」と「旨み」を味わって頂きたいとの思いを込めた商品です。三陸気仙沼の新鮮なホヤからつくったソースは、「旨み」「甘み」「酸み」「苦み」があり、ホヤ特有の成分は料理に深いコクを与え、複雑な風味に仕上げる効果があり、どんな料理もワンランクアップの味に。また、ホヤ特有の旨味成分により、ひとさじ加えるだけで、今までにない深い味わいの料理に仕上がります。化学調味料無添加です。

●調味料選手権 2018 総合3位に

11月3日(土・祝)に日本野菜ソムリエ協会主催の調味料選手権 2018 最終審査が開催され、全国各地から出品された140品の中から一次審査、二次審査を通過した29品が今年度の入賞商品として最終審査に進み、500名に迫る一般参加者に試食いただき、その投票で総合3位に選ばれました。

日本野菜ソムリエ協会 調味料選手権 2018 結果 https://www.vege-fru.com/doc/news/18/11_1.pdf

●「海かおるホイスターソース」の概要

商品名 : 海かおる ホイスターソース
発売開始日 : 2018年8月8日(水)
希望小売価格 : 700円(税込み756円)
内容量 : 100ml
賞味期限 : 製造日より12カ月
販売地域 : 気仙沼市内、横田屋本店など
: 宮城県ふるさとプラザ(池袋)、
気仙沼 PORT(横浜)など



●使い方(調理例)

炊き込みご飯、チキンの照り焼き、青椒肉絲、肉じゃがなどの「炊く」「焼く」「炒める」「煮る」以外に、ウスターソースにひとさじ加えて「とんかつ」などに「かける」ことで美味しくご利用頂けます。手っ取り早く味わっていただくには、卵かけご飯(TKG)でお召し上がりください。

旨味たっぷり
「炊き込みご飯」

すっきり甘さの
「チキンの照り焼き」

中華にも
「青椒肉絲」

煮物の定番
「肉じゃが」



●研究会 概要

名称 : 気仙沼水産資源活用研究会 (kesemo)

会長 : 足利 宗洋

所在地 : 〒988-8501 宮城県気仙沼市八日町 1-1-1 気仙沼市役所内

URL : <https://kesemo.com>

活動 : 気仙沼の水産資源を新たな視点で活用しよう、という市の呼びかけに応え 30 社以上の地元企業が結集し、2013年11月に「気仙沼水産資源活用研究会」が発足しました。この研究会が開発、販売する統一ブランドが「kesemo」(ケセモ)。「気仙沼から、もっと」という思いを込めています。

●本プレスリリースに関するお問い合わせ先

- 気仙沼水産資源活用研究会 事務局 (気仙沼市産業部水産課加工振興係)

TEL : 0226-22-3435

メール : contact@kesemo.com

- FOOD EX JAPAN 2019 前日・開催中(2019年3月4日~8日)の連絡先

気仙沼水産資源活用研究会 事務局 担当 : 花山寛

携帯 : 090-7666-6601

メール : contact@kesemo.com