

# 丸本本間水産株式会社

○現在実施している又は今後実施予定の取組  
数の子の平月消費拡大に向けて、新たな味の開発。

数の子燻製オイル漬け カズオーリオ

令和3年 全国水産加工品総合品質審査会 水産庁長官賞受賞

<https://www.honma-suisan.co.jp/264067.html>

手軽なおつまみ、おやつとして大人から子供まで楽しめる北海道産ベビーホタテを使用したコロコロほたてを開発。

令和2年 全国水産加工品総合品質審査会 主婦大賞、東京都知事賞受賞

北海道どさんこプラザにて好評販売中。

<https://www.honma-suisan.co.jp/264066.html>



コロコロかわいい、ベビーホタテを乾燥させて、ほたての殻をそのままでも簡単に食べやすい、ホタテの旨味が由来の旨味です。  
お酒のおつまみや、ぐくぐくお酒の上がり頂く他に、旨味を多く利用して、炊き込みご飯やスープなどに、お料理の風味をしっかりと使います。



2019年11月8日、全国水産加工品総合品質審査会主催、農林水産省後援で東京・中央区のホテルモンテ銀座において「第30回全国水産加工品総合品質審査会」を開催し、数の子燻製オイル漬けが「東京都知事賞」と「主婦大賞」の2つの賞を受賞しました！



**第30回 全国水産加工品総合品質審査会**

**「東京都知事賞」と「主婦大賞」の2つの賞を受賞しました！**

2019年11月8日、全国水産加工品協同組合連合会主催、農林水産省後援で東京・中央区のホテルモンテ銀座において「第30回全国水産加工品総合品質審査会」を開催し、コロコロほたてが「東京都知事賞」と「主婦大賞」の2つの賞を受賞しました！

**丸本本間水産株式会社** 〒063-0826 北海道札幌市中央区南一条西4丁目4-7  
TEL.011-756-9011(TEL) FAX.011-756-3266 <http://www.honma-suisan.co.jp/>

数の子の燻製オイル漬け

**KAZUOLIO**  
MARUHOH HONMA SUISAN  
カズオーリオ

そのまま食べると、ワイルドカレーやワインに合う洋風のつまみ。  
パスタにかければ、ペペロンチーノ、火にかければ、アヒージョ、オイルはパンにつけておしなげ。

調理例：ペペロンチーノ  
お好みで塩コショウ等を加えてお召し上がりください。  
アヒージョとはイタリア監でニンニクの風味。ニンニクオイル風味のカズオーリオをどうぞお楽しみください。

アヒージョ風味  
丸本本間水産

**コロコロ帆立**

**カズオーリオ**