

株式会社丸又

○現在実施している又は今後実施予定の取組

チリ産の養殖アトランティックサーモンの未利用部位を活用して製造された「サーモン中落ちミンチ・ブロック」を練り製品づくりに活用し、「サーモンはんぺん」を開発しました。

地球規模での水産資源が急激に減少する中、未利用部位を有効活用し食糧資源を少しでも増やしたいとの試みです。

新商品の「サーモンはんぺん」は、サーモンミートにタラスリミを加え、こだわりの素材と水を使用して職人が昔ながらの石臼づくりで丹精込めてお造りしています。脂肪分の多いサーモンの魚肉を食べやすくするために、青じそを刻み加え、サーモンの旨みと爽やかに香る青じその風味が絶妙にマッチしています。日持ちの良い真空包装ですので、ご利用になる時に加熱調理してお召し上がりください。オリーブオイル焼きが簡単でおすすめです。

Instagram URL <https://www.instagram.com/marumatajp/>

HP URL <https://www.marumata.jp/>

