

いばらきの地魚を使用した共同開発商品発売

株式会社ヨークベニマルは、いばらきの地魚取扱店認証委員会と常磐大学(茨城県水戸市)が連携、発足された「いばらきの地魚プロジェクト」に参画し、「若者の魚離れ解消」をテーマに、茨城県が日本一の漁獲量を誇るサバを使用した共同開発商品の販売を、茨城県内のヨークベニマル43店舗で開始いたしました。

このプロジェクトは、茨城県内の港で水揚げされた魚介類、茨城の地魚をみなさんに知って、食べていただくことを目的としており、手間がかかる生魚をいつでも食べやすく、手に入りやすい加工品を作りました。

商品は「IBRAKI SABA CURRY」(カレー味)、「IBARAKI SABA TOMATO」(トマト味)の2品で、常磐大学人間科学部健康栄養学科にて管理栄養士を目指し、食品学研究室に所属する学生の皆さんが試作を重ね、茨城県を代表する魚である「サバ」をスパイスの効いたカレー味とさわやかな酸味のトマト味に仕上げた商品です。

今後も地域のよりよい食材を取り入れた商品をお客様の食卓にお届けし、地域の活性化や生産者の皆さまを応援できるよう努めてまいります。

【商品について】

◇「IBRAKI SABA CURRY」(カレー味)
4切入1袋 321円(税込)



※さばのおいしさを引き出す
【辛いだけでない、スパイス】を
感じる商品です。

◇「IBARAKI SABA TOMATO」(トマト味)
4切入1袋 321円(税込)



※さばの臭みを抑えながら、
【酸味の効いたケチャップ風】の味付けです。

【販売期間】 2021年6月19日(土)～

【販売店舗】 茨城県内のヨークベニマル43店舗

おすすめレシピをご紹介します

<https://yorkbenimaru.com/akamaruplus/details/3189/>