

いばらきの地魚プロジェクト 発 共同開発商品

茨城県産ヤリイカを使用した『IBARAKI YARIIKA MARINADE』を発売

株式会社ヨークベニマル(福島県郡山市、代表取締役社長:真船幸夫)は、常磐大学様との共同開発商品『IBARAKI YARIIKA MARINADE (いばらきヤリイカマリネ)』を、茨城県内のヨークベニマルにて、10月8日(土)より発売いたします。

弊社は、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、「若年層の魚離れ解消」に取り組んでおり、茨城県内の魚介類をみなさんに知って食べていただくことを目的として活動しております。

昨年は、茨城県を代表する「サバ」を使用した「IBARAKI SABA CURRY」「IBARAKI SABA TOMATO」の2品を発売し、大変、ご好評をいただいております。

常磐大学人間科学部健康栄養学科 飯村ゼミに所属する学生の皆さんが、茨城県内で水揚げが多い「やりいか」を使いレシピを考案しました。そして、公平を期すため、プロジェクトメンバー、学生の皆さんの投票で商品を選定し、選定商品を学生全員で仕上げる形で生まれた商品です。製品化にあたっては、製造各社も交え、学生の皆さんの意見を入れ込んで、味の調整、確認を繰り返し、完成しました。

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。

【商品概要】

商品名:『IBARAKI YARIIKA MARINADE (いばらきヤリイカマリネ)』

価格 :298円(税込 321円)

取扱い店舗 :茨城県内(大津店、中郷店を除く)42店舗

保存方法 :要冷蔵

重量 :180g(いか・野菜・調味液込み)

特長 :茨城県産のやりいかを使用し、茨城県内の加工場にて製品化しました。柑橘類(オレンジ果肉、果汁入り・レモン果汁入り)を使用する事で、さっぱりと頂ける商品に仕上げました。おかずの一品に、また、おつまみにもピッタリです。

