

地元いちばんニュース



『作る』と『食べる』をつなぐ、
海の幸・山の幸を愛する地産地消サポーター制度
北九州市食の魅力創造・発信室 2014年12月8日

地元の漁師と醤油屋がコラボ！

全国的にも
珍しい！

『カニだし醤油』完成！

豊前海は日本一のワタリガニの産地です。「豊前本ガニ」としてブランド化されています。また、「イシモチ」とよばれる小型のカニも水揚げされますが、良い“だし”が出るものの、市場ではあまり値がつかえません。

そこで、このイシモチを有効活用するべく、小倉南区の漁師グループ「合同会社セイゴ会」と八幡東区の醤油メーカー「株式会社ごとう醤油」が、イシモチのエキスを抽出した「だし醤油」を共同開発しました。

カニのエキスを活かした「だし醤油」は、ほとんど流通していない珍しいもので、時間をかけてカニからじっくり旨みを引き出しています。

鍋料理やお吸い物、雑炊などさまざまな用途にお使いいただけます。

カニだし醤油は、ごとう醤油の店舗等で12月6日(土)から販売されています。また、セイゴ会の運営する「カキ小屋・はちがめ」では、このカニだし醤油を使った料理を楽しむことができます。(近日提供開始予定)



☆☆ カニだし醤油「がにだし」 ☆☆

- ◇カニのエキスを活かした珍しい「だし醤油」
- ◇カニの味を大切にするため、食品添加物は不使用
- ◇内容量：200ml
- ◇定 価：500円(税別)

◆漁師直営！曾根干潟のカキ小屋 はちがめ

場 所：北九州市小倉南区曾根新田南 1-14-1
 営 業 日：平成26年12月6日(土)から平成27年3月下旬
 営業時間：11時～17時 時間外の予約相談可(4名以上)
 お問い合わせ：080-5255-2491

◆合同会社 セイゴ会とは・・・

2007年に曾根干潟の若手漁師の有志で結成した団体。セイゴとはスズキの稚魚の呼び名で、出世魚のようにいつか大きくなろうという願いが込められている。ワタリガニ漁の他にも、牡蠣の養殖、ウナギ漁、イカ漁など季節に応じて様々な漁を行う傍ら、一昨年から、6次産業化の一環で、カキ小屋を自ら運営している。

- ・株式会社 ごとう醤油 八幡東区日の出 1丁目 3-18
 担当:五嶋 電話:093-671-1171
- ・合同会社 セイゴ会 小倉南区曾根新田北 3-16-1
 担当:恵良 電話:093-472-9036
- ・産業経済局 食の魅力創造・発信室
 担当:加藤 大庭 電話:093-582-2080

