

ニューノーマル時代の“**おうち花見**”でおススメな逸品(三重県多気町)

「**若鮎甘露煮と柚子酒おうち花見セット**」3月10日(水)新発売

明治22年鮎料理専門料亭旅館として創業! “**踊り串**”の製法で作る甘露煮は当時のまま



■おうち花見(イメージ画像)

【新製品】若鮎甘露煮と柚子酒おうち花見セット

三重県多気郡多気町で明治22年に鮎料理専門料亭旅館として創業、現在は鮎の甘露煮専門店として営業を行っている「みなとや」(代表取締役:内田 俊哉 うちだ としや)と申します。当店は伊勢自動車道「勢和多気インター」から車で約8分の場所にあり、近くには清流櫛田川が流れおります。私で5代目となりますが今もなお、料亭時代当時そのままの製法で一尾一尾丁寧に串刺しし伝統の味を守り続けております。商品としては、鮎の甘露煮(本鮎・子持ち鮎・若鮎)を中心に、鮎の甘露煮の煮汁を使った佃煮(商品名:多気あわせ煮/5種類)などを販売しております。

この度、新商品として「若鮎甘露煮と柚子酒おうち花見セット」を発売いたします。昨年から続く新型コロナウイルスの影響により、今年も全国的にお花見が自粛傾向にあり、外での宴会などが出来ないことから、自宅でオンラインなどを活用しておこなう、いわゆる“おうち花見”が増えることが見込まれる為、今回、お酒(ゆず酒×1本)と若鮎の甘露煮(5尾)をセットにした“おうち花見セット”を新たに販売することになりました。3月10日(水)から、店頭ならびに自社HPにて販売開始致します。この商品を通じて、現在のコロ

ナ自粛下においても、ご自宅でお花見や食卓を囲んで頂き楽しい時間を過ごして頂きたいと考えております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「全国の20代～40代の男性・女性」

詳細⇒外でお花見ができない、けど、自宅でオンラインでお花見（宴会）をやりたいと考えている世代の方

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒ニューノーマル時代の” おうち花見 ” でオススメな商品で、オンラインで食べやすくで美味しい商品

3.【強み】（WONDER）「現在で5代目、伝統の味を引き続く」

詳細⇒明治22年鮎料理専門料亭旅館として創業！現在は鮎の甘露煮専門店として営業しております。（以下、参考になる画像）



【リリースのポイント3つ】地域の伝統・食材・文化を継承

「地域性」：当店は「高校生レストランのあるまち多気町」で鮎の甘露煮の専門

店です。古来、伊勢神宮ゆかりの地名で多くの食物がとれる土地という古語に由来している「多気」は伊勢神宮参詣客で古くから宿場町として栄えたロマンを抱く町です。

「地域連携」：地元酒蔵である河武醸造と共同で、甘露煮によく合うお酒とし夏限定の純米吟醸「水音（みなと）」を開発、その後、冬限定のしぼりたて原酒「水音（みなと）」を発売しました。今回の「柚子酒」も河武醸造で製造したものです。

「希少性」：清流を泳ぐ鮎の姿そのままを表現する為に、一尾一尾丁寧に“踊り串”を打ち料亭時代当時そのままの製法を現在も守り続けております。

<以下、参考資料>

■会社の沿革

- ・明治 22 年 鮎料理旅館「湊屋」創業
- ・昭和 61 年 4 月 鮎の甘露煮専門店「みなとや」を開業

■その他（特許・表彰など）

- ・平成 13 年度食品衛生事業功労者厚生労働大臣表彰受賞

■商品概要

商品名	「若鮎甘露煮と柚子酒おうち花見セット」
特徴	お酒（ゆず酒×1本）と若鮎の甘露煮（5尾）をセットにした“おうち花見セット”
発売日	令和 3 年 3 月 10 日（水）
販売先	店頭・インターネット
販売価格	¥2,675（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社みなとや 広報担当：内田 崇史
電話：0598-38-2007 FAX：
E-Mail：maido@ayunokanroni.com
HP アドレス <http://www.ayunokanroni.com/>
住所 〒519-2181
三重県多気郡多気町相可 179