

長崎産いりこを使用した安心・安全、大人のおやつ（巣ごもり消費商品）

「**燻し いりこサクっ！**」10月1日(金)“**サクっ！**”と新発売

通常1回の乾燥を**4回加熱・乾燥**させることで独自の“サクっと食感”を実現！



■「燻し いりこサクっ！」

■「ガーリック味」「明太子味」「九州醤油味」

長崎県大村市で昭和7年から海産物加工販売を行っている長崎海産株式会社（常務取締役：中道 政則 なかみち まさのり）と申します。当社は、諫早インターより車で5分、JR 西諫早駅より徒歩15分の場所にあり、海産物の加工品を中心に販売しております。

⇒この度は、全国のビールを飲まれる20歳以上の方を対象に「燻し いりこサクっ！」を10月1日(金)より新たに発売することになりました。この商品の特徴は煮干し乾燥、調味液漬け後乾燥、熱燻製、オーブン加熱の4回加熱・乾燥により“サクっ！”と感のある食感を実現いたしました。

味は、「ガーリック味」「明太子味」「九州醤油味」の3種類でビールによく合います。さくらチップを使い、日本一の生産量を誇る長崎県産のいりこを厳選の上、燻製しています。また、1袋 25gあたりで、カルシウムが400～575mgの栄養補給ができます。

この商品は、コロナ禍における巣ごもり消費商品として特化して作りました。つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いいたします。

1.【顧客ターゲット】「全国のビールを飲まれる20歳以上の男女」

詳細⇒コロナ禍の巣ごもり消費に特化した20歳以上のビールを飲まれる方をメインターゲット（宅飲み最適）

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒長崎産いりこを使用した大人のおやつ。カルシウム豊富な、ビールのおつまみ。

3.【強み】「4回加熱・乾燥の煮干し加工」

詳細⇒煮干し生産高日本一の長崎県産煮干しを使用し、煮干し乾燥、調味液漬け後乾燥、熱燻製、オーブン加熱の4回の加熱・乾燥で独自の“サクっ！と食感を出しています。

4.【リリースのポイント】

※普通のいりこと弊社の新商品「燻し いりこサクっ！」

比較基準	「いりこの煮干し」	「燻し いりこサクっ！」
① 原材料	国産いりこ	長崎産いりこ
② 商品コンセプト	だし汁・食べる	ビールに合うおつまみ
③ 製造過程	ゆで乾燥煮干し	煮干し加工、調味液漬け後乾燥、熱燻、オーブン加熱の4回加熱・乾燥
④ 食感（サクッと感）	★★	★★★★★
⑤ 味	ほんのり塩味	3種類（九州醤油味、明太子味、ガーリック味）

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

当社は、89年前より海産物を手掛け煮干し加工品を販売して参りました。長崎県は煮干し生産高日本一でだし汁ブームもあり、今までやってきました。しかし、近年は調理時間の短縮、煮干し離れにより使用量は減ってきています。そこで、試行錯誤し近年のコロナ禍の巣ごもり消費に答えるべく『燻し いりこ“サクっ！”』を開発しました。今後当社の中核的商品として育てて行きたい。

＜以下、参考資料＞



■代表者 三宅 ちはる ＜会社の沿革＞

- ・昭和7年7月1日 三宅智喜一が諫早市厚生町において海産物並びかつお節製造を始める
- ・昭和42年 長崎県漁連の指定商社となる
- ・平成15年3月10日 長崎県大村市溝陸町796番地3へ本社移転
- ・平成31年2月27日「ながさき HACCP」レベル6 評価
- ・令和元年6月1日 株式会社三宅海産物店と長崎海産株式会社合併

■その他（特許・表彰など）

平成25年「金の飛魚だし」長崎俵物認定

平成31年「国内の漁場から直送 長崎産にぼし（中羽）」長崎俵物認定

第44回長崎県特産品新作展最優秀賞「金の飛魚だし」

第50回長崎県特産品新作展奨励賞「しっとり旨いゆうこう風味いりこ」

■商品概要

商品名	「燻し いりこサクっ！」
特徴	煮干し乾燥、調味液漬け後乾燥、熱燻製、オーブン加熱の4回加熱・乾燥でサクっ！と食感
発売日	令和3年10月1日（金）
販売先	百貨店、量販店、ネットスーパー
販売価格	¥324（税込）※九州醤油味・ガーリック味 ¥432（税込）※明太子味

＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社 長崎海産株式会社

広報担当：中道政則（なかみちまさのり）

電話：0957-53-0180

（携帯：070-5568-1595）

FAX：0957-53-0280

E-Mail：nakamichi@e-niboshi.com

HP アドレス www.e-niboshi.com

住所 〒 856-0844 長崎県大村市溝陸町 796-3