

サスエ前田魚店 監修 『焼津産かつお赤酢むすび』7月16日(火)より発売!

2024年7月15日

静岡のソウルフード「しぞーかおでん」を販売する天神屋(本社:静岡県静岡市 代表取締役:有田一喜)は、この度、サスエ前田魚店5代目店主 前田尚毅氏と共に、焼津産にこだわった「おむすび」を1年かけて開発しました。前田氏がこだわる“サスエの塩”を使用した『焼津産かつお赤酢むすび』を商品化し、2024年7月16日(火)に天神屋全店で販売いたします。

■「焼津」で60年以上続く“サスエ前田魚店”

地元“焼津”を盛り上げていこうと、サスエ前田魚店5代目店主 前田尚毅氏に監修を依頼しました。人と人とをむすぶ“おむすび”というコンセプトに合致し、何度も試作を重ねた結果、サスエ前田魚店の代表的な赤酢と“サスエの塩”に特化し、焼津産のかつおを使用したおむすびが完成しました。一口目で“うまい”と感じられる、塩味のバランスにこだわったおむすびを商品化。魚の町「焼津」を盛り上げるための初のコラボむすびが誕生しました。



企業名: 株式会社サスエ前田魚店
本社: 西小川店/焼津市西小川4-15-7
主要取扱品目: 焼津一番の豊富な刺身、旬の切身物、冷凍商品、自家製の天日干し干物、こだわりの日替わりどんぶり、天然鮭のブロック・柵通信販売
(※会社概要はHPをご覧ください。 <https://sasue-maeda.com>)



株式会社サスエ前田魚店 × 天神屋

サスエ前田魚店 監修

焼津産 かつお赤酢むすび

186円 (税込200円)

国内外の一流料理人が仕立てた魚を買い付け、焼津市で創業60年以上を誇る老舗の魚屋「サスエ前田魚店」が、焼津産の天然かつおを厳選し、焼津産の天然岩塩を加え、ミネラル豊富な塩が焼津産のかつおの旨味を引き立て、深い味わいをプラスしたおむすびに仕上がっています。

おむすびの塩はサスエの塩を使用しています。「サスエの塩」は、サスエ前田魚店が創業60年以上の歴史の中で、天然の塩を採り出し、天日干しして塩分を調整し、独自の製法で仕上げた塩です。

おむすびの味は、天然の塩と天然のかつおの旨味が、おむすびの味を引き立て、深い味わいをプラスしたおむすびに仕上がっています。

■新商品情報

【商品名】「焼津産かつお赤酢むすび」
【日程】発売日:2024年7月16日(火)
【価格】税込200円(税抜186円)
【カロリー】1個当たり189kcal

■商品概要

サスエ前田魚店と天神屋のコラボおむすびは、鮮度抜群の焼津産かつおのしぐれ煮と赤酢の寿司飯とのハーモニーを特徴としています。この渾身の焼津コラボおむすびは、酸味が少なくコクと旨みが強く感じる香り豊かな赤酢を使用しています。さらに、サスエ前田魚店で「脱水締め」に使用しているこだわりのヒマラヤ天然岩塩を加え、ミネラル豊富な塩が焼津産のかつおの旨味を引き立て、深い味わいをプラスしたおむすびに仕上がっています。

国内外の一流料理人から注目を集める、焼津市で創業60年を迎える老舗魚屋「サスエ前田魚店」が使用しているこだわりの塩。



■株式会社天神屋 概要 (<https://tenjinya.com>)

創業 1954年11月
代表者 代表取締役 有田一喜
本社 〒422-8006 静岡市駿河区曲金5丁目1-1
事業内容 弁当、惣菜、しぞーかおでん等製造販売