

どこか懐かしい“あまじょっぱさ”を、未来へと受け継いでいく。
創業124年の老舗が新潟の郷土料理「焼漬」の新商品を販売。

明治26年創業、漬け魚を中心とした食品製造を手掛ける株式会社小川屋（本社所在地：新潟市江南区、代表取締役社長：葉茸正幸）は、新商品「匠の焼漬」を9月8日（金）より販売開始いたしました。

【商品化の背景】

魚の保存性を高めながらも、美味しく味わいたい。

「焼漬」は、そんな想いから先人が生み出した新潟の郷土料理です。小川屋ではこれまでも焼漬を長年販売してきましたが、郷土料理という財産をもっと先の未来へと受け継いでいくためには、時代の嗜好に合わせていくことが必要だと考えていました。そこで現代に受け入れられる味わいを求めて改良を進め、「匠の焼漬」を開発いたしました。



↑さけの焼漬 盛り付けイメージ

【商品の特徴】

焼漬は白焼きした魚介を醤油ベースのタレに漬け込むシンプルな一品で、タレの良さがとても大切です。小川屋のタレは良質の醤油、みりん、酒などを独自の配合で組み合わせています。そして魚のうまみを活かしながらも味にさらなる深みを出すため、「酒を煮切る」特別な工程も加えました。

酒を火にかけてじっくりと煮立て、最後にアルコールを一気に飛ばします。残った酒にはうまさが凝縮され、なんとも言えぬ奥深い味わいを演出するのです。酒の煮切りは手間がかかるので、取り入れている所はほとんどありません。けれどもこのひと手間が、本当のうまさに結び付くのです。

また、漬けた時にタレが染み込みやすく、食卓で食べやすい形や大きさに魚を切り分けることも一つのポイントです。小川屋では全て職人が手仕事で、それぞれの魚の種類に応じて切り分けをしています。



↑こだわりのタレをたっぷり漬け込みます



↑酒の煮切りでうまさを凝縮します

【商品概要】

商品名 : 匠の焼漬(TAKUMI no YAKIZUKE)

発売日 : 9月8日(金)

価格 : さけ焼漬 972 円

ハラス焼漬 972 円

ぶり焼漬 972 円

さば焼漬 648 円

さんま焼漬 648 円

※全て3切入り、税込価格

食べ方 : 袋から出すだけでそのまま召し上がれます

取り扱い : 直営各店舗(古町本店、新潟伊勢丹店、イオン新潟東店、清水フードセンター大学前店)

小川屋オンラインストア(<http://www.ogawaya-shop.com/>)



↑ 贈答用詰合せのイメージ

株式会社小川屋について (ホームページ: <http://www.niigata-ogawaya.co.jp/>)

明治26年、初代の小川駒吉が創業。漬け魚を中心に、新潟の豊かな食材を新潟らしい製法で活かした商品の製造、販売を行っている。平成28年におむすび屋「銀座十石」や糰子の甘酒専門店「古町糰製造所」を運営するNSGグループの株式会社和僑商店(食品製造業、所在地:新潟市中央区、代表取締役社長:葉葦正幸)が事業承継した。(株式会社和僑商店代表取締役葉葦正幸は他にも、明治4年創業の今代司酒造、明治38年創業の峰村醸造、昭和6年創業の越後味噌醸造といった老舗企業を事業承継し、蘇らせています。)

120余年続く老舗の想いと技を活かしながらも現代の趣向に沿って商品、サービスのリブランディングを進めております

【本件に関するお問い合わせ】

社名 : 株式会社小川屋

担当 : ゼネラルマネージャー 大橋祐貴(おおはしゆうき)

電話 : 025-276-1311 携帯 : 070-3863-6407 メール : ohashi@niigata-ogawaya.co.jp

住所 : 〒950-0105 新潟県新潟市江南区大淵 1631

事業創造で、幸せな社会を。

NSG
GROUP