

報道関係各位



## 「“京都府産さわら煮干し” だし商品」を日本で初めて発売 ～トビウオやタイに匹敵する旨味とコクをご家庭にお届けします～

福島鯉株式会社（代表取締役社長：宇田 弘、所在地：京都市中京区）は、さわらの煮干しを主原料としただし商品「京都仕込み 京さわらの旨味だし」と業務用「さわら煮干 粉砕」を、平成28年10月1日より発売します。

さわら煮干しの研究は、以前より他県でも行われており、旨味が高いことで知られるアゴ（トビウオ）やタイにも匹敵する旨味とコクを持つことがわかっています。（別添資料参照）

この度、京都府、京都府漁業協同組合（舞鶴市）、煮干し加工業者である嶋一水産、和仁商店、新田商店（全て舞鶴市）の支援、連携により、2年間の開発研究を経て国内で初めて商品化が実現しました。京都はユネスコ無形文化遺産に登録された和食の中心地であり、大正11年の創業以来京都の業務用削り節メーカーとして培ってきた弊社の技術により、上品であっさりとした旨味とコク、甘みのある混合だし商品に仕上がりました。

弊社と致しましては、本商品の普及を推進することにより、京都府が全国トップクラスの漁獲高を誇るサワラの消費拡大に繋げるとともに、京都のだしメーカーとして今後も地産の商品開発を通じて地域とともに成長することを目指して参ります。

### ■商品イメージ

