

五島の椿株式会社『五島の醬-米麴-』が「料理王国100選」において優秀賞を受賞

水産資源の有効活用と、磯焼け対策によりSDGsを实践

株式会社MTG（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：松下剛）は、五島の椿株式会社（本社：長崎県五島市、代表取締役社長：谷川富隆）が製造する『五島の醬-米麴-（ごとうのひしお-こめこうじ-）』が「料理王国100選」において、優秀賞を受賞しましたことをお知らせいたします。



■ 料理王国100選とは

「料理王国100選」とは、全国的美食家、料理人の方々に愛されている雑誌「料理王国」で取材してきた食材や、熱意ある生産者やメーカーからの公募品など、国内外から集まった食のアイテムを6つの部門に分けて厳選するものです。品評員は料理界のトップシェフや敏腕パイヤーなど、食の分野で活躍する方々で構成され、プロの厳しい目と舌で厳選された日本を代表する食の逸品がそろいます。

< 品評員の声 >

「香りもよく、料理のアクセントになる。」

「魚醤の臭みが抑えられすっきりとした中にも旨味がありました。」

「魚醤独特の臭みが全くなく、旨味も存分に楽しめる。」

この度は、「料理王国」という日本の食を代表する雑誌の100選、その中の優秀賞に当社の「五島の醬-米麴-」が選ばれましたこと、大変光栄に思っております。

日本人好みの、「魚の旨味」が凝縮されていながら、独特の生臭みが元で少し敬遠されがちな魚醤。マイナス面である魚臭さをとる、というのが商品開発の肝でもありました。

今回の受賞は、そんな、匂いの部分を評価頂いてのものであり、大変うれしく思っております。

「五島の醬」には、五島列島の椿から発見された「五島つばき酵母」を使い、発酵を促進させることで、他の魚醬にはない、フレッシュな香りに仕上げるができています。

また、原料の魚にはアゴ（飛魚）や鯛といった、五島列島を代表する魚の他、アイゴ、イスズミといった藻場を食い荒らす食害魚を使用することで、近年問題となっている海の砂漠化（磯焼け）を食い止めようという思いも込められています。

「五島の醬」という商品が、魚醬の素晴らしさを、また、商品を購入することで、五島列島の海洋資源を守る活動の一助になることを、より多くの人に知って頂けると幸いです。

五島の醬オンラインショップ：<https://shop.gotonotsubaki.co.jp/>

■ 五島の椿株式会社

五島の椿株式会社は、「椿を再発見し、そのすべてを活かす。」をコンセプトに、椿の花や種といった、年に一度の収穫時期に限られたものだけでなく、葉、枝、果皮、あらゆる側面から調査研究を行い、まだ知られざる椿の力を発見することで、新たな事業創発を目指しています。五島の椿の価値を高め、日本にとどまらず世界に広く発信することで、U1ターナー者の誘致、雇用を増やし、列島全体の活性化と持続的な支援を目指します。

五島の椿株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/66900