

五島の椿株式会社

“五島つばき酵母”を使用した

低塩・無添加の魚醤「五島の椿・五島の醬（ひしお）」発売開始

～魚醤で磯焼け対策と水産資源の有効活用に寄与～

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、グループ会社五島の椿株式会社（本社：長崎県五島市、代表取締役社長：谷川富隆）より、五島のヤブツバキから採取された “五島つばき酵母” を活用した「五島の椿・五島の醬（ごとうのひしお）」を、2020年10月11日より発売開始いたしますことを、お知らせします。



九州の最西端に位置し、大小140の島々からなる長崎県五島列島。

その島で“島の魚と、島の人々の手しごと”で「五島の醬（ごとうのひしお）」は生まれました。五島の魚と、島の花“椿”から取れた「五島つばき酵母」を使って醸造された五島の醬は、五島列島の海で獲れた、新鮮で美味しい魚の旨味を、椿のチカラで凝縮し、フレッシュで華やかな香りに仕上げました。

また、この商品誕生の背景には、生産者である五島市内で鮮魚の仲卸業を営む、金沢鮮魚の「五島の海を守りたい」という願いが込められています。五島列島は豊かな漁場として全国でも名を馳せる一方で、「磯焼け」を背景とした漁獲高の減少、漁師の後継者不足などの課題も抱えています。

それらの課題を解決する為に、「五島の椿・五島の醬」の原材料には、磯焼けの原因の一つ

といわれているアイゴ、イスズミ、ニザダイといった食害魚や、規格が合わない等の理由で、市場で値が付かない未利用魚を利用しています。

「五島の醬」を通して、五島列島の魅力を伝えるだけでなく、島が直面している課題の解決も目指し、ひいては、椿の力をさらに多くの方々へ発信してまいります。

【五島の醬（ごとうのひしお）】は、
弊社 EC サイトで 2020 年 10月11日より購入可能です。
五島の醬 EC サイト：<https://shop.gotonotsubaki.co.jp/>

■商品概要



商品名：「五島の椿・五島の醬-醤油麴-」

「五島の椿・五島の醬-米麴-」

価格：各 850 円（税込 918 円）

発売日：2020 年 10月11日（日）

サイズ：150ml

■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、酵母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、UIターンの誘致、雇用を増やし、列島全体の活性化と永続的な支援を目指します。

（五島の椿株式会社：www.gotonotsubaki.co.jp）