

五島列島の魚と、”五島つばき酵母”を使用した低塩・無添加の魚醤「五島の椿・五島の醤（ごとうのひしお）」新発売

魚醤で磯焼け対策と水産資源の有効活用に寄与

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）は、新たに、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・五島の醤（ごとうのひしお）】を、2020年10月11日より発売いたします。



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【五島の醤（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醤は、五島列島の海で獲れた、新鮮で美味しい魚を、椿のチカラで旨味を凝縮しつつ、フレッシュで華やかな香りに仕上がりました。

また、この商品の背景には、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、五島の醤の原材料には、海藻を食べ、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。

それにより、磯焼け対策の一助となり、また、水産資源の有効利用を目指して参ります。

「五島の醤」という商品を通して、五島列島の魅力や、島が直面している課題。そして、椿の力、魅力をさらに多くの方々へご理解いただければと思います。

【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/>

(2020年10月1日12:00サイトオープン予定)

■ 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、U I ターン者の誘致、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：www.gotonotsubaki.co.jp)

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

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

五島の椿株式会社

広報担当：岡田

電話：0959-76-3330 FAX：0959-76-3243

メールアドレス：info@gotonotsubaki.jp