

新 釧 路 新 聞

SENSHIN

発行所 釧路新聞社

© 釧路新聞社 2015

郵便番号 〒085-8650
釧路市黒金町7の3

総務局 / ☎0154-22-1111

編集製作局 / ☎0154-22-1112

広告局 / ☎0154-22-1113

販売局 / ☎0154-22-1149

根室支社 / 根室市鳴海町4の13
☎0153-24-2120

中標津支社 / 中標津町東1条北3の1
☎0153-72 2201

標茶支局 / 標茶町旭2の8の22
☎015-485-3521

東京支社 / ☎03-6278-8348

札幌支社 / ☎011-251-4056

ご購入お申し込み

0120-550-946



北のハイグレード食品+(プラス)に選定された「釧路産塩さばホエー仕込み」を手に喜びの平野社長

北のハイグレード食品

釧路から「塩さばホエー仕込み」

今年、道産16品を選定

2015北のハイグレード食品+(プラス)の発表セレモニーが16日、札幌市内のホテルで行われた。5年目の今年には16品を選定したが、釧路、根室管内からは釧路フィッシュユ(平野勝幸社長)の「釧路産塩さばホエー仕込み」が選ばれた。

釧路フィッシュユとしては、13年の「みそ糠さんま」に続く認定。今回は78点の応募があり、道内7カ所で予備審査を行い30点まで絞り込んだ上で最終選考、16点を選ばれた。

山谷吉宏副知事は記念の盾を贈った後「北のハイグレード食品を北海道ブランドの代表選手として、全国に海外に販路が広がるようサポートしたい」と期待を寄せた。選考に当たった食彩塾主宰の浅野裕紀さんは「選ばれた皆さんは今後北海道の食をリードしていく立場。努力を重ね多くの顧客を獲得してください」とエールを送った。

同商品は、サバをチーズづくりの際に出るホエーに漬け込むことで臭みが低下し、うま味が増した。釧路フィッシュユの平野社長は「行政を含め、マチの皆さんに協力していただいていたできた商品。これからも大事に育てていきたい」と話し、今後は現在の2倍の年間100トンの生産をと意気込んでいる。