

各位

気仙沼から、もっと。  
kesemo+

気仙沼水産資源活用研究会  
会長 足利宗洋

## 「海かおる ホイスターソース」を発売 = 気仙沼からもっと、おいしく =

気仙沼水産資源活用研究会(kesemo)は、「海かおる ホイスターソース」を発売開始します。

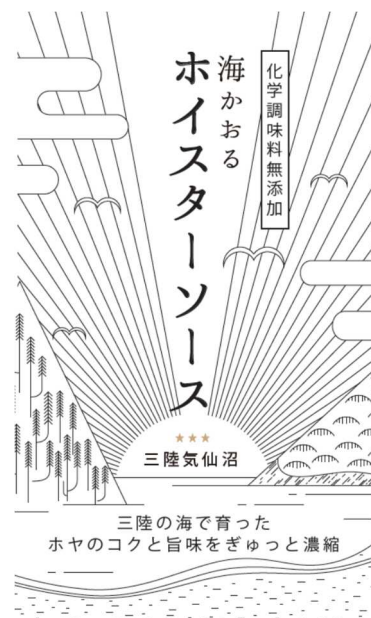
三陸の海でじっくり育ったホヤから作った海のかおりと旨みを凝縮した新感覚のソースを皆さまの食卓にお届けします。ひとさじ加えるだけで一味違う旨さを演出し、どんな料理も味わい深くワンランクアップの味に仕上がります。化学調味料無添加です。

「気仙沼からもっと、おいしく。」

ホヤは、主に青森から宮城の三陸沿岸を産地とする特産物で独特の風味と味わいを持ち、5つの基本味覚要素である「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」「旨味」を兼ね備えた珍しい食材です。

いつでも手軽に食卓で三陸の海のかおりとホヤを味わって頂けるように独自の手法によりコクと旨みを濃縮したソースにすることで、「炒める」「煮る」など各種料理に使えることが出来るようになりました。

「海かおる ホイスターソース」発売に伴い、従来からご愛顧頂いておりました「気仙沼ホヤソース」は販売終了となります。



- ・商品名 : 海かおる ホイスターソース
- ・内容量 : 100ml
- ・賞味期限 : 製造日より 12 カ月
- ・小売参考価格 : 700 円 (税込み 756 円)
- ・発売地区 : 気仙沼市内から順次販売開始
- ・発売開始日 : 2018 年 8 月 8 日

- kesemo とは  
気仙沼の水産資源を新たな視点で活用しよう、という市の呼びかけに応え 30 社以上の地元企業が結集。2013 年 11 月に「気仙沼水産資源活用研究会」が発足しました。この組織が開発、販売する統一ブランドが「kesemo」。「気仙沼から、もっと」という思いを込めています。
- このプレスリリースに関するお問い合わせ先  
気仙沼水産資源活用研究会 事務局(気仙沼市産業部水産課加工振興係) TEL : 0226-22-3435