2018 年 11 月 8 日

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」調味料選手権 2018　総合 3 位

2018 年 8 月 8 日に販売開始した「海かおる　ホイスターソース」は、調味料選手権 2018 にて総合 3 位に選出されました。イイ味覚の日である 11 月 3 日(土･祝)に日本野菜ソムリエ協会主催の調味料選手権 2018　最終審査が開催され、出品した 140 品の中から 29 品が最終審査に進み、500 名に迫る一般参加者に試食いただき、その投票で「海かおる　ホイスターソース」が総合 3 位に選ばれました。

「海かおる　ホイスターソース」は、三陸気仙沼の海の「かおり」と「旨み」を味わって頂きたいとの思いを込めた商品です。ホヤ特有の旨味成分により、ひとさじ加えるだけで今までにない深い味わいの料理に仕上がります。

ホヤからつくったソースは、「甘み」「旨味」「酸み」「苦み」があり、ホヤ特有の成分は料理に深いコクを与え、複雑な風味に仕上げる効果があり、どんな料理も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。

日本野菜ソムリエ協会　調味料選手権 2018　結果：https://www.vege-fru.com/doc/news/18/11_1.pdf

- 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）
- 販売開始日　：2018 年 8 月 8 日
- 主な販売店　：市内　横田屋本店、かに物語、気仙沼お魚いちば、マーメイドスタイル
  ：市外　宮城ふるさとプラザ(池袋)、気仙沼 PORT(横浜)

- 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