

## International Taste Institute で「海かおるホイスターソース」が Superior Taste Award 2 Stars ☆☆(優秀味覚賞・二つ星)を受賞

「海かおるホイスターソース」は、世界中の食品・飲料品の「味」を審査する国際的権威ある機関の International Taste Institute (旧：iTQi=国際味覚審査機構) 2019年審査において、その味覚と品質などが評価され「Superior Taste Award 2 Stars ☆☆(優秀味覚賞・二つ星)」を受賞しました。

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、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。ホヤから作ったソースは「甘み」「旨味」「酸み」「苦み」があり、ホヤ独特の成分により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ます。化学調味料無添加です。

本商品は、調味料選手権 2018 で総合3位を受賞し、日本国内はもとより、ヨーロッパ(フランス)に輸出を開始し販路を拡大しております。



※ International Taste Institute について <https://www.taste-institute.com/ja/home>

- ・商品名 : 海かおるホイスターソース <https://kesemo.com/products/food/hoyster>
- ・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)
- ・発売開始日 : 2018年8月8日
- ・主な販売店 : 気仙沼市内 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など

### ● 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