

～ホヤ嫌いにこそ食べて欲しい～

新商品「ほやドレ（たまねぎ）」を発売

気仙沼水産資源活用研究会（ブランド名：kesemo）では、新商品「ほやドレ(たまねぎ)」を2023年2月1日に発売しました。

本商品は、本醸造濃口醤油をベースに、奥深いうま味のホヤエキスを活用した和風玉ねぎドレッシングで、独自製法により玉ねぎの食感も生きており、「ホヤ嫌い」でも食べられる手造りのドレッシングです。

また、昨年12月には、「ドレッシングを学校給食に届けたい！」という思いからクラウドファンディング（先行販売）にも挑戦しており、来年度、気仙沼市内の小・中学校の学校給食で「ほやドレ（たまねぎ）」2回分を提供する予定となっております。

「ほやドレ（たまねぎ）」は、市内各所で販売する他、市外でも販売予定です。取り扱い店舗については、研究会のHP（ほやドレ商品ページ）をご覧ください。<https://kesemo.com/products/food/hoyadressing>



商品名 ほやドレ（たまねぎ）

価格 478円(税込)

内容量 180ml

原材料 玉ねぎ（国産）、本醸造醤油（小麦・大豆を含む）、食用植物油脂、醸造酢、砂糖、食塩、ホヤエキス、にんにく、香辛料

販売者 気仙沼水産資源活用研究会

製造者 いちからコーポレーション 藤代 俊久

商品の特徴

本醸造濃口醤油がベースのホヤエキスの旨みが効いた和風の玉ねぎドレッシングです。また、新鮮製法によりきざみ玉ねぎのシャキシャキ感が生きています。サラダ以外に焼肉、焼き魚などの調味ソースとしてご使用ください。

<気仙沼水産資源活用研究会とは>

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地元企業が結集し、2013年11月に「気仙沼水産資源活用研究会」が発足しました（現在、21社参加）。

本研究会が開発、販売する統一ブランドが「kesemo」です。「気仙沼から、もっと。」という思いを込めています。

<お問い合わせ>

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内）

担当 関 純麗

TEL：0120-445-604（定休日：水・土・日・祝）

Mail:kesemo.sumire.seki@gmail.com