

従来の鯖寿司とは一味違う 「熟成塩だれ」に漬けこんだ 生感覚の美味しさ



水揚げ量日本一！千葉県銚子の 旨さ極まる「極上さば」

日本有数の鯖の水揚げを誇る銚子港。

その中で1%にあたる最も脂ののった秋に水揚げされた、700グラム以上の大型「極上さば」だけを使った鯖料理です。カキ殻を原料とした特許製法技術で開発された「熟成塩だれ」と瞬間冷凍技術によって、冷凍でも驚くほどに新鮮な味をそのままお楽しみいただけます。そればかりか、なんと熟成して、生より美味しく仕上がるようになりました。身がしまりすぎず、ふんわりした食感で、酢飯と一体となつてとろけるような舌触りが特徴で様々な種類の鯖寿司を展開しております。



銚子の鯖ずし

原材料 酢飯（国産米使用）、さば酢（国産さば）、塩タレ（食塩・玉葱・生姜・昆布・大葉）、砂糖、酢、生姜甘酢漬け／トレハロース、調味料（アミノ酸等）、焼成Ca、酸味料、甘味料（サッカリンNa）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤（一部に大豆・さば含む）

内容量 6貫

賞味期限 製造日+2日

保存方法 常温

銚子の焼鯖ずし

「熟成塩だれ」を使用した極上さばを焼いて中にしただけとガリを入れた商品です。

原材料 酢飯（国産米使用）、さば酢（国産さば）、塩タレ（食塩・玉葱・生姜・昆布・大葉）、砂糖、酢、生姜甘酢漬け／トレハロース、調味料（アミノ酸等）、焼成Ca、酸味料、甘味料（サッカリンNa）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤（一部に大豆・さば含む）

内容量 6貫 **賞味期限** 製造日+2日 **保存方法** 常温

銚子の鯖ずし ゆず風味

特別なゆず酢とゆずの皮を使ったシャリが特徴的な商品です。

原材料 米（千葉県産）、鯖（銚子産）、ゆず、ゆず果汁、上白糖、グラニュー糖、イリコエキス、小麦発酵調味料、酵母エキス、生姜、食塩、砂糖、酢、塩タレ（食塩・玉葱・生姜・昆布・大葉）、醤油、甘味料（サッカリンNa）、着色料（赤102、赤106）、保存料（ソルビン酸K）、酸味料、香料、焼成Ca、調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆・小麦・さばを含む）

内容量 6貫 **賞味期限** 製造日+2日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

販売・表彰実績



「房の駅」様 販売の様子

県内での販売実績

「NewDays」様、「房の駅」様、「ザ・ガーデン自由が丘ベリエ千葉店」様などでお取り扱いいただいております。



鯖寿司 パッケージ

県外での販売実績

都内の「NewDays」様に数店舗で取り扱いいただいております。（町田店様、国分寺店様、三鷹店様に月一回の限定販売をしております。）



「おとなの週末」記事

メディアで紹介されました

「ヒルナンデス」日本テレビ、「あなたの代わりに見てきます!リアWEST」テレビ朝日、「おとなの週末」など多数ご紹介いただいております。

会社概要

人・物・請け合い
銚子プラザホテル 銚子プラザホテル

〒288-0044

千葉県銚子市西芝町 11-2

TEL 0479-22-0070 / FAX 0479-22-5970

<https://www.choshiplaza.com/>

～すべてはお客様のために、お客様の笑顔のために～

昭和62年廣半旅館から銚子プラザホテルへと発展してまいりました。銚子駅から徒歩2分。ビジネスにも観光にも便利にご利用いただけるホテルです。宴会場も兼ね備えた人々が集まる場を提供しております。レストラン廣半は創業60年。近年は銚子の鯖料理を広めるべく10年前より鯖料理専門店として鯖料理を研究しております。熟成塩だれ製法により鯖本来の旨味を引き出し、鯖の魅力を発信しております。



おいしさの POINT

- ・銚子産の700グラム以上の大型「極上さば」だけを使用
- ・熟成塩タレに漬け込んでから瞬間冷凍
- ・解凍しても生と遜色のない新鮮な食感が味わえます

