

キャッチコピー：糸満市で水揚げされた金目鯛を沖縄から世界へ

商品名：かりゆしキンメ(金目鯛の塩糍漬け等)

説明文：当社代表の父親の漁船(第八新漁丸)が調達した金目鯛を仕入れ加工販売まで一貫して行っており、六次産業化を目指しています。



■ 商品名：かりゆしキンメ(鮮魚)



■ 画像の説明：(株)丸新水産と第八新漁丸の職員

沖縄県糸満市で鮮魚卸売業を営んでいる株式会社丸新水産(代表：新垣昇司)と申します。

当社は沖縄近海で漁獲した金目鯛を取り扱っており、鮮魚や急速冷凍した金目鯛の干物や加工した商品などを中心に販売しております。

この度新たに『塩糍漬け、味噌漬け、しゃぶしゃぶ、鯛めし、アラ汁』といった商品を開発し、皆様が買いやすい、食べやすい加工品として沖縄県内外に販売することになりました。

この商品の特徴としては、

・急速凍結機を使用し、高品質のままそうざい半製品として簡単調理ができる「塩糍漬け、味噌漬け」や、工場限定で販売中の濃厚な金目鯛の出汁からとったうまみ成分たっぷりの「鯛めし、アラ汁」、贈答品にも適している金目鯛のしゃぶしゃぶの販売(予

定) がございます。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1. 【顧客ターゲット】

「お魚の魅力に気づいていない方や、手軽に美味しいお魚料理を楽しみたい方向け」

2. 【コンセプト】

「お魚のあるセイカツ」×「手軽に簡単調理」

金目鯛を通して、『美味しく彩のある食卓で魚をもっと身近に感じてほしい』その想いを込めて様々な商品を開発いたしました。

3. 【強み】

「生産調達から加工・販売まで工場しており、直接購入可能」「ご要望に応じて移動販売車（冷蔵車）でお寿司やお刺身を含めて訪問販売」「(株)丸新水産の公式 LINE や SNS から注文可能」

4. 【リリースのポイント】

私たちのビジョンは『沖縄の皆さんへ県産の金目鯛を食べて頂き鯛！目指せ世界への展開！』です。『かりゆしキンメ（商標登録済）』という商標ブランドで、金目鯛の美味しさを、より多くのお客様へお届けして参ります！

<以下、参考資料>

■代表者プロフィール

あらかき しょうじ
新垣 昇司 (26)

誕生日 1998/5/29

血液型 A型

趣味 筋トレ

一言 健康を意識した食生活を心がけております



<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 丸新水産

広報担当：久場 千夏

電話：098-952-4719

FAX：098-955-6402

E-mail：info@marushinsuisan.jp

HP アドレス：marushinsuisan.jp

住所 〒901-0364 沖縄県糸満市潮崎町 4 丁目 12-5 (本社)

〒901-0306 沖縄県糸満市西崎町 4 丁目 16-3 (加工場)