



新商品の報道機関へのリリース
ありがとうございます。
とっても助かりました。

三好蒲鉾

Instagram



HP



三好蒲鉾から「無添加練り物」が新発売！

アレルギーがある方も
美味しく食べられるかまぼこ

国産鮮魚100%で萩の海と
漁師さんを守る

市内のスーパーで
好評販売中☆

アレルギーがある方も美味しく食べられるかまぼこ

焼き抜き蒲鉾やちくわなどの練り製品の製造販売を行っている三好蒲鉾さまが、5月にリニューアル＆新発売したのは、無添加の練り物。無添加かまぼこ 萩／無添加ごぼう天／無添加天ぷら／無添加いか団子／無添加お魚の団子の5種類です。三好代表の「身体は食べたもので作られる。子どもたちも安心して食べられる食を提供したい」という考えから研究開発され、かまぼこは無添加に加え卵も不使用のため、卵アレルギーをお持ちの方も美味しく食べることができます。天ぷらは、保存料無添加だと賞味期限が短くなり市販化が難しいため、真空包装にすることで賞味期限の問題を解決しました。安心安全はもちろん、魚の味を楽しんでもらうため、何度も商品開発と研究を重ね、無添加で美味しい商品が完成しました。卵、化学調味料、保存料、リン酸塩も不使用となっており、美味しく体に優しい、三好蒲鉾自慢の品となっております。



国産鮮魚100%で萩の海と漁師さんを守る

三好蒲鉾さまの練り物は、原材料に国産鮮魚を100%使うことにこだわって作られています。安価で保存に便利な冷凍すり身を使わず、なるべく萩で水揚げされた魚を使うようにしているそうです。大きさや量の関係で買い手がつきにくい、小さな魚や少量の魚もあますことなく使い、美味しい練り物を製造していらっしゃいます。萩で水揚げされる魚を買い続け、余すことなく使うことで、コロナ禍によりダメージを受けた萩の漁に携わっている方々を応援したいと考えていらっしゃいます。また、廃棄されてしまう魚を少しでも減らすことで、萩の、ひいては地球全体の海洋資源を守りたいという考えもお持ちです。そんな三好蒲鉾さまの考えを反映し、「無添加シリーズ」のパッケージのイラストは、魚・海・商品が全て繋がっている様子を表しています。デザインは、見島のデザイナー・アトリエカルトンの長富氏が担当。はぎビズも、三好蒲鉾さまのこだわりが伝わるパッケージとなるよう、アイデアをまとめたり情報発信のお手伝いをさせて頂きました。



市内のスーパーで好評販売中☆

「無添加シリーズ」は、市内スーパーや自然食品のECサイトなどで好評販売中。魚のうまみをぎゅっと濃縮し、添加物を使わずに仕上げた、美味しく体にも地球にも優しい練り物。是非手に取って召し上がってくださいね！

【あげる！はぎビズ】 萩市ビジネスチャレンジサポートセンター

【TEL】090-7130-4520 【MAIL】info@hagibiz.net

【HP】<https://hagibiz.net/info/>

【相談時間】9:00～17:00

【定休日】日曜日、月曜日、祝日、年末年始

〒758-0022 山口県萩市大字浜崎町209番

萩市インキュベーションセンター内

はぎビズHP
ブログで毎日情報発信中♪



はぎビズだより
バックナンバー

