

【AKOMEYA TOKYO】と 高知の老舗魚屋がコラボレーション かつおベースのこだわりごはんのお供 『土佐のごちそう赤かつお』を発売

～高知を代表するごはんのお供「土佐の赤かつお」がグレードアップ！～

高知県で150年以上続く老舗魚屋「上町池澤本店」を運営する株式会社上町池澤（所在地：高知県高知市上町4丁目、代表取締役：池澤秀郎）は、全国13店舗で日本全国のこだわりの商品を企画販売する【AKOMEYA TOKYO】と共同開発したごはんのお供の新商品『土佐のごちそう赤かつお』を9月24日（金）より発売いたします。



■コロナ禍でもおうちごはんでも本場高知の味を楽しんでほしい

新型コロナウイルス感染症で外食や旅行が制限され、高知の食材やおいしい料理を楽しむことができない日々が続く中、少しでも高知を感じられ、おうちごはんを楽しんでいただけるものがないかという想いから、首都圏を中心に全国のこだわりの逸品を販売する【AKOMEYA TOKYO】と高知のかつおを原料としたごはんのお供を共同開発いたしました。

【本件に関するお問合せ先】

株式会社上町池澤 広報担当：池澤

TEL: 088-823-5225 FAX: 088-823-5444

E-mail: ikezawahonten@gmail.com

■TBS「めし友グランプリ」で日本一にも輝いたごはんのお供「土佐の赤かつお」のアップグレード版



TBSの日本全国ご飯のともNO1決定戦「めし友グランプリ」で2011年に優勝した「土佐の赤かつお」は、魚屋ならではの目利きで新鮮なかつおを仕入れ、秘伝のタレで甘辛く煮込みピリ辛に仕上げた商品です。のべ100万個以上製造、うち約8割が高知県内で販売され、高知の食卓で永く愛されるソウルフードとして親しまれています。このコンセプトを活かし、新鮮なかつおに高知県産の大葉、じゃこ、生姜をぜいたくに使用し、高知の食材を存分に使用した新感覚のごはんのお供に仕上げました。食の宝庫高知の味をご家庭で楽しんでいただけます。

■パスタのトッピングや冷奴の薬味などアレンジレシピも



「ごちそう赤かつお」はごはんのお供だけでなくパスタやピザのトッピング、冷奴やだし巻き、うどんの薬味など、様々な料理に調味料のご活用いただくこともできます。高知の食材を贅沢に使用し、原料がかつおベースですのでとってもヘルシー。おうちごはんの新しい選択肢として、高知を感じられる「ごちそう赤かつお」をお楽しみください。

【本件に関するお問合せ先】

株式会社上町池澤 広報担当：池澤

TEL: 088-823-5225 FAX: 088-823-5444

E-mail: ikezawahonten@gmail.com

■商品概要



【商品名】 土佐のごちそう赤かつお

【内容量】 120 g

【価格】 780 円（税込）

【販売予定】 9月24日（金）

【販売方法】 AKOMEYA TOKYO 各店舗

または 上町池澤本店 EC サイト

URL : <https://www.kamimachi-ikezawahonten.jp/>

■高知で 150 年以上続く老舗魚屋「上町池澤本店」とは



当店は、高知県高知市の坂本龍馬が生まれた「上町」という城下町で創業 150 年を超え経営を続ける老舗魚屋です。毎日卸売市場から永年培ってきた目利きと信頼関係で新鮮な魚を仕入れ、地元の馴染みのお客様や魚にこだわる地元飲食店に魚を卸しています。高知唯一の百貨店「高知大丸」にも出店し、高品質で新鮮な魚をお求めになる地元の方々のご期待にお応えしております。

「日本の魚屋を、かっこよく」を掲げ、魚屋さんとは、旬の魚のおいしい食べ方やこの魚がどんな海でどんな生き方をしてきたのかといった知識をお伝えし、成魚の形や大きさに驚き、職人が素早く丁寧に捌く姿を楽しんでいただけるエンターテインメントであると考え、食育の場としてもご来店いただけるようコミュニケーションを大切にしています。

【上町池澤本店ホームページ】

<https://www.kamimachi-ikezawahonten.jp/>

【本件に関するお問合せ先】

株式会社上町池澤 広報担当：池澤

TEL: 088-823-5225 FAX: 088-823-5444

E-mail: ikezawahonten@gmail.com