



高知の老舗鮮魚店が「子供に食べさせたい」を コンセプトに開発した「土佐の赤かつお 梅味」を発売

～土佐の赤かつおの期間限定「梅味」今季も販売開始～

2022年1月14日

「将来の夢は魚屋さん、と子供たちに言われるようなカッコいい魚屋であり続ける」を経営理念とする上町池澤本店(株式会社上町池澤 高知県高知市上町4丁目3-11 代表 池澤秀郎)は看板商品の一つ「土佐の赤かつお」の期間限定味「梅味」を2月10日に販売開始いたします。

今年で3年目となり、期間限定となる製造期間は2月～5月です。



■「子供に食べさせたい赤かつお」というコンセプト

この土佐の赤かつお「梅味」は、高知の地元タウン誌ほっとこうちとのコラボ商品。小さなお子さんを持つママさん延べ30人程度に集まって頂き、「子供に食べさせたい赤かつお」をコンセプトに、試作・試食を繰り返して開発した商品です。

【本件に関するお問い合わせ先】

上町 池澤本店 (担当：池澤秀郎)

TEL：088-823-5225 FAX：088-823-5444



梅肉とカリカリ梅の2種類をブレンドすることで、梅の風味と心地のよい食感を実現しています。

また、既存の赤かつおは一味をきかしたピリ辛仕上げですが、上記コンセプトに基づき辛味を抜き、子供にも食べやすい商品に仕上げております。

■TBS テレビ「めし友グランプリ」で日本一に輝いたごはんのお供「土佐の赤かつお」の期間限定版

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。

梅味は、和歌山の老舗梅問屋の「株式会社ウメタ」とコラボし、高知のかつおと和歌山の特産品である梅を存分に使用した新感覚のさわやかなごはんのお供に仕上げました。

■クラウドファンディングでも人気を博す

2019年に行ったクラウドファンディングでは、発売前(開発前)にも関わらず114名様のご支援を頂き目標を上回る400個以上を販売。2年目となる昨年2021年は高知県内のスーパー、土産物店を中心に2438個を販売いたしました。

クラウドファンディングページ

<https://www.makuake.com/project/tosanoakakatsuo/>

■パスタのトッピングや薬味としてのアレンジとしても



【本件に関するお問い合わせ先】

上町 池澤本店 (担当：池澤秀郎)

TEL：088-823-5225 FAX：088-823-5444

上町池澤本店

「土佐の赤かつお梅味」はごはんのお供だけでなくパスタのトッピング、冷奴や、うどんの薬味など、様々な料理に調味料のようにご活用いただくこともできます。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「土佐の赤かつお梅味」をお楽しみください。

■商品概要



【商品名】土佐の赤かつお 梅味

【内容量】120 グラム

【価格】 オープン価格(実勢価格 650 円前後)

【販売予定】2 月 10 日から

【販売方法】高知県内量販店、土産物店、池澤本店 EC サイト等

■高知で 150 年続く老舗魚屋「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、かつこよく」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/>

【本件に関するお問い合わせ先】

上町 池澤本店（担当：池澤秀郎）

TEL：088-823-5225 FAX：088-823-5444