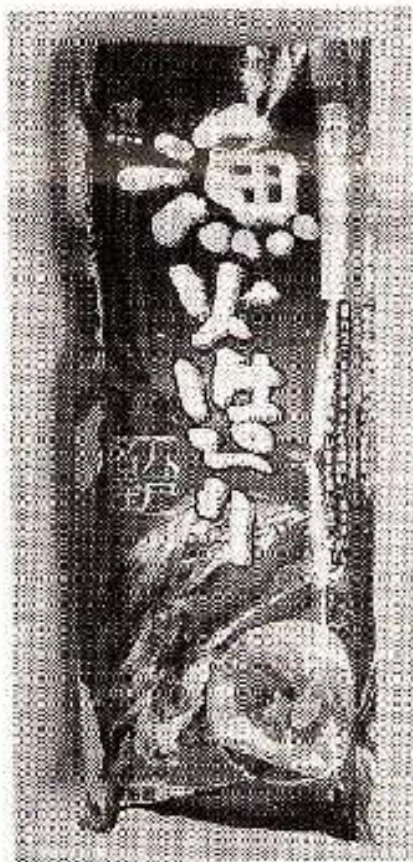


味と包装リニューアル 3年連続受賞の高技術

漁火造り

惣宝水産(株)



惣宝水産(株)産の「漁火造」に漬け込んだイカの沖漬り(写真)は近海のマイである。また、今回の受力を厳選し、独特のたれ賞で、同社は3年連続の

受賞となり、技術力の高さがうかがえる。福島漁業のため、生産が漁業を専門としている

この商品は十年前に開発し、青森県内の土産屋で限定販売していたが、好評を得て今回リニューアルし、販路も拡大した。味も調味液に改良を加え、塩辛い感覚から今風のマイルドな味に切り替えた。若者から高齢者まで幅広い客層をターゲットにした。酒のつまみ、ご飯のおかずに使ったりある。

この商品は十年前に開発し、青森県内の土産屋で限定販売していたが、好評を得て今回リニューアルし、販路も拡大した。味も調味液に改良を加え、塩辛い感覚から今風のマイルドな味に切り替えた。若者から高齢者まで幅広い客層をターゲットにした。酒のつまみ、ご飯のおかずに使ったりある。

同社の強みは、親会社

したい逸品である。