

2017年12月27日
一心鮪光洋
大将 木宮 一洋

お鮪の名脇役 しょうがの酢漬け 宮崎の一心鮪光洋

<“繋がり”が商品化 12月27日に新発売>

《企画趣旨》

ようやくお持ち帰りが可能となりました。

“ガリガリ”と口の中で音を奏で、

皆さまの喜びと幸せに繋がりますよう、願いをこめて。



お鮪の脇に添えられる「がり」
食べるとお口の中でガリガリと音がすることから
名づけられたと言われています。

宮崎の一心鮪光洋は、京都の富士酢に漬け込んだ生姜の新芽部分だけの“がり”をお出ししており、**「ガリガリ」**と口の中で音が響くよう名前の由来に忠実に、そして素材と味にこだわり作りました。

食べていただいたお客様より、「持ち帰りしたい」「食べさせたい人がいる」とお持ち帰りの要望が多かったことで、このたび商品化が実現いたしました。そのまま食べてよし、そして様々な料理へのアレンジもでき名脇役ぶりは無限です。

いつも私たち一心鮪光洋を支えてくださる、生産者様やお取引先様と一体となり、皆さまの喜びと幸せに**“繋がり”**ますよう、願いを込めてお届けいたします。

報道関係 各位



《商品概要》

商品名 一心鮭光洋 繋がり

販売価格 瓶タイプ 1,620 円／パックタイプ 1,404 円（消費税込）

内容量 150g

《ご購入が可能な店舗》

- ・ 一心鮭光洋公式サイト（店頭販売） <http://www.isshinzushi.com/>
- ・ 47CLUB in SEASON 食旅ギフト（ネット通販） <http://www.47club.jp/inSEASON/goods/detail/10115601/>



タルタルに混ぜたり、豚の角煮の煮汁にまるごと入れて炊いたり、アレンジは無限

記者取材、インタビュー受付に関して

一心鮭光洋

担当:広報 木宮 佳菜子

〒889-1302 宮崎県宮崎市昭和町 21

TEL.0985-60-5005 FAX.0985-60-5011

HP. <http://www.isshinzushi.com/>

(有)ティーネットプロ (in SEASON)

担当：クリエイティブ事業部ディレクター 中西 智美

〒880-0879 宮崎県宮崎市宮崎駅東 2 丁目 4 番地 11 号 2F

TEL. 0985-28-8851 FAX. 0985-75-0444

HP. <http://www.inseason.jp.net/>

ティーネットプロは Web メディア “in SEASON” を運営しています