

2013年5月29日（水）

ジュピターショップチャンネル株式会社

ネットで漁の生中継&販売『トルトコミテ（トルトコミテ）』

夏の新品「ウニ」「牡蠣」のとれたてを北海道からお届け

日本最大、24時間365日生放送のショッピング専門チャンネル「ショップチャンネル」（ジュピターショップチャンネル株式会社、代表取締役社長：篠原淳史、所在地：東京都中央区）が運営する、インターネット上で漁の様子を生中継し、その場でとれた魚などを販売する「トルトコミテ」では、6月より、北海道の夏の味覚を代表する「ウニ」と、生食可能な処理をした「牡蠣」の販売をスタートします。

【北海道・東しゃこたん漁協の「ウニ」】



北海道積丹半島の東しゃこたん漁協から、6月～8月の3カ月間のみ漁が解禁となる夏の味覚の代表・ウニの出荷をスタートします。「白ウニ」と呼ばれる上品な味わいのキタムラサキウニ、そして通称「赤ウニ」といわれる濃厚な甘さが魅力のエゾバフンウニ。とれたてのウニを専用加工場にて塩水で丁寧に洗い、保存料等一切無添加のまま、人工海水につけたパックで直送します。

＜5月30日予約開始・6月1日～15日 出荷開始＞

キタムラサキウニ 100グラム×2パック 4,480円

キタムラサキウニ 100グラム×4パック 6,980円

エゾバフンウニ 100グラム×2パック 7,480円

【北海道・昆布森漁協の「生牡蠣」】



北海道釧路市の昆布森漁協から、仙鳳趾（センポウシ）産の牡蠣を6月中旬より出荷スタートします。仙鳳趾は釧路の東、厚岸湾の端に位置することから潮の流れが速く、身の締まった牡蠣が育ちます。殻に対して身が大粒で、強い甘みと濃厚でコクのある味わいがここでとれる牡蠣の特徴です。水揚げ後、48時間滅菌して、生食可能な処理をしたものを、殻付きのまま漁協から直送します。

＜予約販売受付中・6月14日以降 毎週金曜日出荷＞

北海道 仙鳳趾産 殻付き生ガキ 10個セット ￥3,480

北海道 仙鳳趾産 殻付き生ガキ 20個セット ￥5,480

※ 値段は送料・税込み。関東には出荷翌日、関西へは出荷翌々日に到着します。

「トルトコミテ」ならではの、高鮮度な産地直送の夏の海の幸をぜひお楽しみください。

【お客様からのお問い合わせ先】 ショップチャンネル コールセンター TEL：0120-000123

【リリースに関するお問い合わせ先】 ジュピターショップチャンネル(株) 広報担当 竹野下、勝賀瀬、上田

TEL：03-6667-2316 e-mail：SHOP-PR@shopchannel.co.jp