

2023年11月1日

ごと株式会社

長崎・五島列島産の食材を使用 / 数量限定
『真鯛の寄せ鍋つゆ』『和牛の白湯鍋つゆ』
『地鶏の塩鍋つゆ』

2023年11月1日(水)より新発売

長崎・五島列島産の旬な食材を使用した加工食品の製造販売、PB・OEM商品製造および五島列島の特産品販売を行う、ごと株式会社(所在地:長崎県五島市/代表取締役社長:木下 秀鷹)は、五島列島の食材を使用した鍋つゆ『真鯛の寄せ鍋つゆ』『和牛の白湯鍋つゆ』『地鶏の塩鍋つゆ』の3種を、11月1日(水)より、全国エリアの一部スーパー・長崎県内の一部店舗・公式オンラインショップにて数量限定で発売いたします。



五島列島産 鍋つゆ3種 パッケージイメージ

『真鯛の寄せ鍋つゆ』『和牛の白湯鍋つゆ』『地鶏の塩鍋つゆ』は、五島の食材を知り尽くした料理人が素材の味を最大限にいかした鍋つゆです。昆布を加えることですっきりとした旨味が広がり素材本来の美味しさを引き立てます。

鯛のあらや鶏ガラを、出汁だけでなく自家製の鯛油や鶏油にも無駄なく活用することで、食品ロス削減に配慮した商品となっています。

PRESS RELEASE



■商品特徴 / こだわり

① 真鯛の寄せ鍋つゆ

お刺身でも食べられるくらい新鮮な五島近海で水揚げされた「天然真鯛」のあらを焼き上げ、昆布をあわせて出汁をとり、自家製の鯛油を加えてじっくり煮込みました。黄金色に輝くつゆは、鯛のうまみと奥深さがしっかりと感じられる一品。「あっさりとした寄せ鍋が食べたい」という日におススメです。メにはそうめんが合います。



② 和牛の白湯鍋つゆ

市場に出回る量が少なく“幻のブランド牛”とも言われる「五島牛」の牛骨をオーブンでカリカリに焼き上げて、昆布とあわせて煮込んで出汁をとりました。白濁色が特徴のつゆは、牛のまろやかさとやさしさを感じられる仕上がりに。「いつもと違ったお鍋にしたい」という日におススメです。メにはご飯を入れて韓国のコムタン風クッパやちゃんぽん麺との相性がぴったりです。



③ 地鶏の塩鍋つゆ

五島産の椿油やお茶などを配合した良質なエサを食べて、島の豊かな自然の中で育った五島の地鶏「しまさざなみ」。その鶏ガラを香ばしく焼き上げ、昆布をあわせて出汁をとり、鶏皮から作った自家製の鶏油を加えてじっくりと煮込みました。鶏のうまみとほんのりとした香ばしさが感じられる仕上がりが特徴です。「お肉や野菜をたくさん食べたい」という日におススメです。メには春雨が合います。



■商品概要

◎商品名：真鯛の寄せ鍋つゆ / 和牛の白湯鍋つゆ / 地鶏の塩鍋つゆ

- 販売地区： 全国エリアの一部スーパー・長崎県内の一部店舗・公式オンラインショップ
- 希望小売価格：298円（税抜）
- 内容量： 500g

PRESS RELEASE



- 発売日： 2023年11月1日（水）
- 賞味期限： 製造日より545日
- 商品 URL:
 - 真鯛の寄せ鍋つゆ <https://nagasakigoto.net/products/detail/287>
 - 和牛の白湯鍋つゆ <https://nagasakigoto.net/products/detail/288>
 - 地鶏の塩鍋つゆ <https://nagasakigoto.net/products/detail/289>

<会社概要>

- 社名 ごと株式会社（商号：長崎五島ごと）
- 所在地 〒853-0031 長崎県五島市吉久木町 726-1
- 連絡先 （代表）0959-75-0111
- ホームページ <https://nagasakigoto.co.jp/>
- 事業内容
 - ・「ごと焼きごと芋」など冷凍焼き芋の製造・販売
 - ・「五島の鯛で出汁をとったなんにでもあうカレー」などレトルト食品の製造・販売
 - ・「おみやげ&カフェ ごと」の店舗運営
- 代表者 代表取締役社長 木下 秀鷹
- 設立 2006年8月18日
- 資本金 9,900万円
- 従業員 38人（2022年1月現在）

<公式オンラインストア>

<https://nagasakigoto.net/>

<公式 SNS アカウント>

- Facebook : <https://www.facebook.com/nagasakigoto/>
- X (旧 Twitter) : <https://twitter.com/nagasakigoto>
- Instagram : (アカウント名 : @nagasakigoto510)
<https://www.instagram.com/nagasakigoto510/>
- LINE : @nagasakigoto

■ごと株式会社とは

「五島から、おいしさを届けたい」をスローガンに、五島列島福江島で創業した食品製造会社です。五島産の食材を使用した冷凍焼き芋やレトルトカレーなどの製造販売、「おみやげ&カフェ ごと」の店舗運営を行っており、五島発のおいしい「食」でひとりでも多くの人を幸せにし、地方から日本を元気にする企業を目指しています。

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先：

ごと株式会社 安達、清水
TEL : 0959-75-0111 FAX : 0959-75-0022
E-mail : contact@nagasakigoto.jp