

昨年話題になった『関門うにまん』の極上品で、生ウニなどを贅沢に使った『関門うにまん-極(きわみ)-』が初登場！

伊勢丹新宿店「第4回チアアップ！ニッポンの“食”展」

今回のテーマは、昔ながらの味を伝える「次世代食」、素材にこだわった「素材食」、その土地ならではの味「ご当地食」

株式会社かなゆに(本社:福岡県北九州市/代表取締役:芳賀元生)では、一昨年の秋に発売した関門の名産品として名高い「練りうに」を素材に使用した『関門うにまん』が人気を呼んでおりますが、この度この「うにまん」が5月29日(水)から6月3日(月)まで、伊勢丹新宿店(本館6階・催事場)で開催される「第4回チアアップ！ニッポンの“食”展」に出店し、本邦初登場の新商品とともにデモンストレーション販売することになりました。



<「関門うにまん」イメージ画像>

<居酒屋メニューから門司を代表する逸品に>

「第4回チアアップ！ニッポンの“食”展」とは、『もっと日本を元気にするために、食材を育てる人・食品をつくる人・料理をする人・それを食べたい人が集い、おいに盛り上がる食の祭典』をコンセプトに開催されるもので、「関門うにまん」をはじめとする約60社のこだわりの逸品が出店し、開催いたします。

そもそも「うにまん」は、株式会社かなゆにが北九州市の門司港で展開する飲食店「旬の居酒屋海門」で創作したメニューの一つ。かねてから「うに好きを唸らせる“うにまん”を作りたい」と考案されたもので、試行錯誤の末、一昨年の10月から新メニューとして提供したところ評判となり、通信販売用として商品化した昨年4月に関東の百貨店で開催された物産展に出展すると各方面のメディアでも紹介され、さらにブレイクいたしました。

古くから関門エリアで名産品として有名な「練りウニ」を素材とした『関門うにまん』は、皮には竹炭を練り混み、黒い殻をイメージ。そしてその皮を割った中から出てくる濃厚な「練りうに」を使用した黄色い具(餡)は、まさにウニの生殖巣のようで、味、香り、見た目の全てにおいて本物のウニをイメージさせる「和風まん」として好評を得ています。価格は3個袋入りで900円(税込)

■「第4回チアアップ！ニッポンの“食”展」/伊勢丹新宿店・本館6階催事場/5月29日～6月3日/午前10時30分～午後8時※最終日は午後6時まで。問合せ:03-3352-1111(大代表)

<「関門うにまん」の極上品が新商品としてデビュー！>

そして今回の「ニッポンの“食”展」では、この「うにまん」の極上品が本邦初登場となります。その名も『関門うにまん-極(きわみ)-』。

これまでの「うにまん」との大きな違いは中味の餡。従来品は「練りウニ」に魚肉、山芋等を入れた“はんぺん”状の餡でしたが、こちらは米粉、米油、豆乳を使い和風ホワイトクリームを作り、それにウニペースト、乾燥うにを贅沢に入れ、とろりとした餡になっています。これを皮のくり貫いた中にロー杯まで入れ、さらにその上に「生ウニ」をぎっしりと盛り付けるとい、まさに極上品。口に含んだ瞬間、芳醇な香りが鼻に抜けていくこのウニ餡をちぎった皮につけながら食べれば、うに好きにとって至福の時になります。

実は最初の「うにまん」の開発段階でも生ウニの使用は検討されましたが、その時の技術では思い描いた風味などを出すことができず断念したという経緯もあり、「より一層ホンモノに近づきたい」と、さらなる開発を続けた結果、ほぼ理想通りの風味や味を実現することができ、今回の発売に至りました。黒々とした皮の色については、これまでと同様、地元福岡がその産地として知られる竹炭を使用。竹炭が持つ様々な健康効果も考慮しました。調理法は従来品と同様に蒸し器で15分ほど蒸し上げるだけ。商品は今後福岡県内の3店舗で売られる予定です。(※通販については未定)。価格は1個735円(税込)。賞味期限は製造日より1年。贈答用としてもお使いいただけます。



<「関門うにまん-極み-」イメージ画像>

■商品概要

「関門うにまん」価格:3個袋入り・900円(税込)、「関門うにまん-極-」価格:1個・735円(税込)※通販の場合、送料別途。

[販 路] 門司港レトロ・旬の居酒屋「海門」、JR 小倉駅「井筒屋」、北九州空港「井筒屋」での店頭販売及び通信販売。

[U R L] <http://kanmon-uniman.jp>

[問合せ] 0120-952-852 ※年中無休・9:00～17:00

<<本件に関するメディアの皆様のお問合せ先>>

株式会社かなゆに/福岡県北九州市八幡東区高見 3-1-1/TEL.093-651-0020/FAX.093-651-3593

担当:芳賀/携帯:090-3604-8815