

“うに好き”を唸らせる「うに好き限定」の逸品『関門うにまん』が首都圏初進出！
 “食のまち”築地場外市場で“蒸かしたて”を常設販売

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、一昨年より新たな門司港の名産品とすべく、全国各地の物産展等でデモンストレーション販売していた『関門うにまん』を、12月7日(土)より、東京の築地場外市場にて常設販売を開始。同社が北九州市以外で販売拠点を持つのは初めてとなります。

《首都圏初進出は築地場外市場内に》

2011年の発売以来、多くのTVや雑誌等で紹介され人気を呼んでいた「関門うにまん」は、これまで地元福岡・北九州の「門司港レトロ」をはじめ、全国の百貨店等が開催する物産展などでのみ販売されていましたが、このたび“食のまち”として日本全国は元より海外からも多くの観光客が集まる東京の築地場外市場にお目見えすることとなりました。



「関門うにまん」(左)とその極上品「関門うにまん-極」

今回「うにまん」を販売するのは、築地場外市場の路地「東通り」と「築地横丁」の角地にある食品販売「まる一浜田商店」の店頭で、販売時間は朝の9時から午後2時まで。

《食べ歩きアイテムとして“参入”》



多くの観光客で賑わう場外

特に多くの人であふれかえる年末は別としても、日によって3万を超える来場者があるという築地市場。その来場者の目的といえば、なんといっても新鮮なネタを使った「寿司」や「海鮮丼」をはじめとする美味しいモノ。さらにここ数年は老舗玉子焼き屋の「玉子焼き」など、様々なテイクアウトの“美味しいモノ”を口にしながら、場外を散策するのも楽しみ方の一つとして定着しています。そんな中、満を持しての登場となるこの「関門うにまん」は、外側の黒々とした皮と中身の黄色い餡のコントラストがインパクトも強く、はたから見るとまるで「生ウニ」を食べているかのように見えるのも、ある意味“築地らしさ”があって話題となるのは必至です。尚同店では、「関門うにまん」とともに、その極上品で姿形もウニにそっくりな『関門うにまん-極(きわみ)-』も販売します。

《“うにまん”の魅力とは》

『関門うにまん』は、(株)かなゆにが北九州市・門司港で展開する「旬の居酒屋・海門」で創作したメニューの一つ。かねてから「関門エリアの名産品である“練りウニ”を使ってうに好きをうならせる“うにまん”を作りたい」と考案していたもので、試行錯誤の末に、新メニューとして提供したところ評判となり、持ち帰りを希望されるお客様も多く、通信販売用として商品化。2012年4月に東京で初お目見えとなった伊勢丹新宿本店をはじめとする物産展での販売を機に、TVや雑誌、ネット上で取り上げられ人気に。

皮の黒い色には健康効果も期待される竹炭を使用。割った中から出てくる濃厚な黄色い具(餡)は、まさにウニの生殖巣のように見え、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ます。

もう一つの『関門うにまん-極-』は、今年の5月に発売された新商品で、「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、蒸しウニを贅沢に入れ、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口一杯まで入れ、さらにその上に「生ウニ」をぎっしりと蓋のように盛り付けるといふ、まさに極上品です。

■関門うにまん・販売概要

【販売店舗】 まる一浜田商店/住所・東京都中央区築地 4-13-3

【販売開始日】 2013年12月7日(土) 午前9時～午後2時 ※休日は築地市場の休市日に準ずる。

【販売品目】 関門うにまん/300円(税込)、関門うにまん-極-/840円(税込)