

“うに好き”を唸らせる「うに好き限定」の逸品！

『関門うにまん』(6個入り・2,100円 / 税込)

冷凍食品として商品化し、本年1月よりお取り寄せの通販開始に合わせて、
関東エリアで初めて伊勢丹など百貨店の物産展に登場！

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、昨年末より新たな門司港の名物とすべく、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』を発売。このたびお取り寄せ商品として本年1月より販売開始したことに合わせて、関東エリアでは初めて百貨店の物産展にて販売することとなりました。

この『関門うにまん』は、(株)かなゆにが北九州市の門司港で展開する「旬の居酒屋 海門」で創作したメニューの一つ。かねてから「うに好きを唸らせる“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、昨年10月から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、このたび通信販売用としての商品化に至りました。

下関は“瓶詰めうに”の発祥地とされるほど、「練りうに」はこの関門エリアでは古くから名産品として有名で、それを素材としたのが『関門うにまん』です。

竹炭を練り混んだ黒々した皮の色は“ムラサキウニ”のようでもあり、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る非常に完成度の高い「和風まん」となっております。

食べ方は、冷凍のまま蒸し器で約15分蒸し上げるだけ。ホカホカで練りうにの香りとともに美味しく召し上がれます。

商品の流通形態は冷凍の箱詰めで、3個入り(1,050円 / 税込)と6個入り(2,100円 / 税込)の2種類。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。

今回の物産展への出店は関東エリアでは初めて。伊勢丹府中店(4月11日～16日)を皮切りに、小田急新宿店(5月2日～8日)まで、約1ヶ月にわたり東京・千葉・神奈川の百貨店で販売されます。



< 6個入り箱 / 2,100円(税込) >

< イメージ画像 >

商品概要

- [商品名] 関門うにまん
[価格] 3個入り:1,050円(税込)、6個入り:2,100円(税込) 送料は別途。
[内容量] 一個あたり約70g
[原材料] 皮 小麦粉、砂糖、ラード、植物油、イースト、食塩 具材 魚肉すり身、鶏軟骨、うにペースト、卵、植物油、乾燥うに、小麦粉、醤油、酒、食塩、味醂、食物繊維、山芋、水飴、澱粉、魚介エキス、竹炭、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、トレハロース、ベーキングパウダー
[販路] 通信販売
[URL] <http://kanmon-uniman.jp>
[問合せ] 0120-952-852 平日10:00~18:00

物産展スケジュール

- 開催日:4月11日~4月16日/時間:10時~19時/会場:伊勢丹府中店・8階催事場
開催日:4月18日~4月23日/時間:10時~19時/会場伊勢丹相模原店・本館5階催事場
開催日:4月25日~4月30日/時間:10時~19時/会場:伊勢丹松戸店・本館10階催事場
開催日:5月2日~5月8日/時間:10時~20時/会場:小田急新宿店・本館11階催事場

「旬の居酒屋 海門」

(株)かなゆにが門司港で展開する飲食店。新鮮な旬の地魚、旬の野菜を使った和風創作料理を提供する。門司港レトロの海や跳ね橋を眺めながら食事ができるロケーションも人気で、「関門うにまん」は当店のメニューとして昨年年10月より登場しました。

[所在地] 福岡県北九州市門司区港町4-1 海峡プラザ東館2F

[電話] 093-322-1173

[営業時間] 月曜~金曜 ランチ:11:30~14:30(LO.13:30)/ディナー:17:00~22:00
土・日・祝 11:00~22:00

メディアの皆様の本件に関するお問合せ先

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