

報道関係各位
プレスリリース

2025年2月6日
株式会社 丸魚 魚沼水産 広域開発部

～ 日本の食文化「漬け魚」を新潟から全国、そして世界へ。～

地方水産市場、小さな食品工場の新たな挑戦！！調理済み餅切りカットで食べやすさも◎

『銀鮭ヤンニョムチーズ漬焼き』、『銀鮭ハニーマスタード漬焼き』

2025年3月1日（土）2商品同時販売！！

地方水産卸売市場を営む株式会社 丸魚 魚沼水産（代表：田村敦之、本社：新潟県小千谷市大字桜町字天田）は広域開発事業部にて新潟の郷土料理や魚総菜などのお総菜加工事業を行っています。この度、日本食文化の一つ「漬け魚」の新たな可能性にて、和の食材にこだわらない漬け床の鮭加工惣菜2種を発売し、日本伝統の魚食文化を伝えて参ります。



■ 伝統保存食「漬け魚」とは

“つけざかな”又は“つけうお”とも呼ばれ、生魚の切身を味噌や酒粕など発酵食材を数日漬け込んだ後、焼き上げた日本伝統の保存食です。漬け魚は弊社事業部にて展開しておりますお惣菜ブランド【新潟のや】においても、味噌・塩麴、甘酒などの漬け魚商品を展開しております。

今回、日本が誇る伝統保存食「漬け魚」を様々な皆様へ改めて知って頂く機会になればとの思いにて、地方水産市場にて惣菜加工を手掛ける小規模事業部の新たな挑戦として本企画の趣旨にご賛同頂いた新潟ゆかりの料理家監修のもと2つの「漬け魚」商品を新たに販売させていただきます。



ヤンニョムチーズの漬け床の隠し味に地元小千谷市にある山崎醸造(株)様の糀甘酒を使用にて味に深みを。



ハニーマスタード使用のマスタードはメディア掲載でも話題の南魚沼、鈴木農場様「和がらしマスタード」使用。

【商品基本情報】

- <商品名> 銀鮭ヤンニョムチーズ漬焼き、銀鮭ハニーマスタード漬焼き
<発売日> 令和7年3月1日(土)
※ハニーマスタード漬焼きについて原料の関係上、初回数量限定での販売となります。
<内容量> 各160g <賞味期限> 冷蔵保存にて2カ月
<販売価格> 各980円(税込)
<購入方法> 弊社オンラインショップ 新潟せいのや (<https://niigata-sennoya.jp>) 他
※商品お取扱い先様募集しております。詳しくは担当までお気軽にご連絡下さい。



地元の秣甘酒を隠し味に
コチュジャン、チーズな
どヤンニョム風漬け床に
て仕上げた韓国風漬魚。



南魚沼の大地で育てられ
マスタード使用にて奥深
い味わいとはちみつの優
しい甘みが特徴の漬魚。

■ レシピ開発者のご紹介

料理家/フードコーディネーター

甲斐 由美 (かい ゆみ)

新潟県出身。母親の影響で幼少期から料理やお菓子作りの楽しさを学ぶ。結婚を機に料理の世界へ転向。約4年間女性料理家へ師事した後、2017年に独立。現在はレシピ開発や飲食店向けのメニュー開発、料理動画撮影、フードスタイリング、ケータリングなど、幅広い分野で活動中。得意分野は、バズレシピ、無添加・インスタ映えるパーティー料理。



■ 展示会出展のご案内

本商品は令和7年2月12日(水)～14(金)まで開催されますスーパーマーケットトレードショー2025内の「地方・地域産品」ゾーン、にいがた産業創造機構(NICO)内の弊社ブースにてご紹介させていただきます。当日はご試食もご用意しておりますので、ぜひ弊社ブースまでお立ち寄り下さい。

SMTS 2025
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー
NICO ブース 水産加工エリア
ブース番号 7-2

【本件に関するお問合せ先】

株式会社 丸魚 魚沼水産 広域開発部 担当：長谷川 忠

住所：小千谷市大字蕨生丙 1644 番地 1

電話：0258-83-5505 携帯：090-9648-5330

メール：hasegawa@uosui.co.jp

E C サイト：「新潟せいのや (<https://niigata-sennoya.jp>)」