

～400年続く老舗高級佃煮メーカーが十数年に渡る国産アサリの漁獲量減少により廃業危機に～
事業好転を目指し24年ぶりの新商品発売&シンガポール向けECサイト開設で世界進出。

お酒のお供「酒トモ」にぴったりな渾身の新商品

『志ぐれ ゆずとあさり オリーブオイル漬け』 『志ぐれ 辛味噌』 等

全7種を2023年2月24日より発売

HP、コーポレートアイデンティティも大幅リニューアルし、全く新しい総本家新之助貝新へ

創業400年続く老舗高級佃煮メーカー株式会社総本家新之助貝新（本社：三重県桑名市、代表取締役：水谷新平）は、十数年に渡る海鮮価格高騰により、ついに廃業の危機に晒されています。そこで当社は事業好転のためHPの改修、コーポレートアイデンティティ（CI）の刷新、そして当社の人気商品を筆頭にした新商品開発のほか、全体で計7種の商品リニューアルを行いました。加えて、今後の世界展開も見据え、シンガポール向けECサイトも開設。

そしてこの度、シェフや専門家にもお力添えいただきながら誕生した渾身の新商品「志ぐれ ゆずとあさり オリーブオイル漬け」「志ぐれ 手むきあさり」「志ぐれ くるみしらす」「志ぐれ 辛味噌」「志ぐれ ちりめん山椒」「志ぐれ 刻みしょうが」「志ぐれ 焼き海苔」の7種を2023年2月24日（金）より発売します。

公式サイト：<https://www.kaishin-global.com/>



本プレスリリースの要約

- ✓ 400年続く老舗高級佃煮メーカー新之助貝新が、十数年に渡る海産物価格高騰により事業存続の危機に。事業好転を狙い、24年ぶりの新商品発売と同時に、シンガポール向け販売サイト開設で世界進出。
- ✓ この度新発売するのは、一番の人気商品『あさりの志ぐれ煮』をお酒のお供に一層合うよう開発した、『志ぐれ ゆずとあさり オリーブオイル漬け』、『志ぐれ 辛味噌』含む全7種。
- ✓ 24年ぶりの新商品のテーマは、お酒のお供「酒トモ」に合う志ぐれ煮。徐々に外出を楽しむ方が増える今、自分へのご褒美にはもちろん、BBQでの手土産、ギフトなど様々なシーンで活躍。
- ✓ この度の新商品開発に伴い、HPやCIも大幅リニューアル。
- ✓ “酒トモ”として楽しんでいただきやすいよう、「志ぐれ ポテトサラダ」「志ぐれとマスカルポーネのカナッペ」などのアレンジレシピも公開。

現在の人気商品である素材「アサリ」は国産の漁獲量が十数年に渡り減少傾向が続いています。農林水産省「海面漁業生産統計調査」によると、国産のアサリの漁獲量は2016年以降1万トンを下回り、2011年から2020年にかけておよそ1/7程度の漁獲量に減少していることがわかります。

これまで当社は、400年の伝統を守り、お客様にもご満足いただけるよう、江戸時代から変わらない製法こだわり抜いてきましたが漁獲量の低下や食材・魚介類の価格高騰も相まって、ついに存続が難しい状況となってきました。

これまでの400年の伝統はそのままに、当社のこだわりの佃煮をお届けできますよう、この度24年ぶりの新商品開発と同時に海外需要を狙い、シンガポール向けのECサイト開設に踏み切る運びとなりました。

新商品概要 | 原料は今までと変わらず、安心の国内製造。“酒トモ”にぴったりな「志ぐれ ゆずとあさり オリーブオイル漬け」等発売

今回の新商品のテーマは、新しい志ぐれの楽しみ方を提案するお酒に合う“酒トモ”。従来と変わらず、白いご飯やお茶漬、トッピングにもぴったりの商品ですが、お酒のつまみとしても楽しんでいただけるような味わいにこだわりました。

自分へのご褒美にはもちろん、BBQのトッピングや手土産、パーティー、ギフトなど様々なシーンでお楽しみいただけます。中でも『志ぐれ ゆずとあさり オリーブオイル漬け』や『志ぐれ 辛味噌』は江戸時代から受け継がれるたまり醤油を使い、伝統の製法「浮かし炊き」した素材を使用したこだわりの逸品です。



商品名：志ぐれ ゆずとあさり オリーブオイル漬け

容量：120g

特徴：江戸時代から受け継がれるたまり醤油を使い、伝統の製法「浮かし炊き」で煮込んだ「志ぐれあさり」をオリーブオイルで漬け込みました。たまり醤油とあさりのコクと旨みに、ゆずの爽やかな香りがアクセントに。おつまみとしてはもちろん、サラダやお粥、冷奴などのトッピングにも最適。



商品名：志ぐれ 辛味噌

容量：140g

特徴：江戸時代から受け継がれるたまり醤油。この醤油を使い、伝統の製法「浮かし炊き」で煮込んだ「志ぐれあさり」と味噌をあわせました。志ぐれのコクとあさりの旨みに、豆板醤や一味唐辛子の辛味もしっかりと味わえます。新之助貝新が自信を持っておすすめする、やみつきになる辛味噌です。サラダやお粥、冷奴などのトッピングに、炒め物、焼き物、鍋料理など、さまざまな料理で活躍する万能調味料です。ビールなどのお酒のおつまみにも最適です。



商品名：志ぐれ 手むきあさり

容量：75g

特徴：新之助貝新で最も人気の「あさりの志ぐれ煮」。その中でも、特に贅沢な「手むきあさり」を使用しています。



商品名：志ぐれ くるみ しらす

容量：140g

特徴：瀬戸内沿岸地域では古くから親しまれている、くるみとしらすの志ぐれ煮です。

新商品概要～原料は今まで同様全て国産。“酒トモ”にぴったりな「志ぐれ ゆずとあさり オリーブオイル漬
け」等発売～



商品名：志ぐれ ちりめん山椒

容量：75g

特徴：ちりめんじゃこを職人の技で丁寧に炊き上げた新之助貝新の定番です。



商品名：志ぐれ 刻みしょうが

容量：40g

特徴：国産の刻み生姜を甘く炊き上げ、瓶詰めにしました。

生姜焼き、鰹のたたき、冷奴、炒め物など、何にでも使える万能調味料。



商品名：志ぐれ 焼き海苔

容量：50g

特徴：新之助貝新400年の伝統を手軽にお楽しみいただける焼き海苔の志ぐれ煮です。良質な国産海苔を使用し、炊き上げました。

アレンジレシピ～ご飯のお供のほか、パンやチーズ、サラダにも相性抜群～

この度の新商品はご飯のお供としてお召し上がりいただくほか、“酒トモ”やちょっぴり豪華な時短レシピとしての活用など、様々なシーンで活躍できるように開発しました。クリームチーズと合わせればパンとも相性抜群です。そのほか、生野菜やサラダのドレッシングとしてもお楽しみいただけます。

レシピ公開URL：<https://www.kaishin-global.com/recipe>



新商品開発と同時にHP・CI刷新。インバウンドを見据えシンガポール向けECサイトを開設。



今回の新商品開発に伴い、HPやCIを刷新。当社は、「桑名ならではの美味しさと、よろこびを食卓に届けたい」。そんな志で、“志ぐれ煮”を作りつづけてきました。日本食を味わう時間は、「本当の自分へ帰ることができる」「志ぐれ煮で、笑顔のつながりを生むことができる」。新之助貝新はそう信じています。

そんなこれまでの400年繋げてきた志を、今後400年は世界に届けていきたいと考えています。これらの思いを込めて、従来のロゴマークの印象を保ちつつ、日本の上品さや老舗の重厚感を表現しました。

日本はもちろん東南アジアを中心とした海外でも、長い歴史をもつ日本食「志ぐれ」が食事やお酒のお供として楽しまれ、人と人が集うきっかけになる時間を作り出せるようになることが、新之助貝新の思いです。

そこでまずは“アジア経済のハブ”と言われるシンガポール向けにECサイトを開設しました。アフターコロナに向け、日本の佃煮で世界進出を目指します。

社長からのメッセージ ～400年の歴史を守りつつ、社員全員で本気の佃煮を作りました～

三重県桑名で400年以上続く時雨煮屋の看板を受け継ぎ、私で12代目になりました。

新商品はこれまでの伝統を受け継ぎ、志ぐれ煮の美味しさはそのままに、これまでに無い志ぐれ煮の楽しみ方を社内で一年以上に渡り議論し、開発しました。このあさりを使った新商品は、24年ぶりです。社長である私はもちろんのこと、社員全員で議論や試食を重ね仕上げました。自信を持ってお届けできる商品ですので、ぜひ一度ご試食いただけましたら幸いです。

会社概要

江戸時代、余った食材を保存して美味しく食べられるよう考案された志ぐれ煮。新之助貝新では全ての工程を職人の手作業で行っており、創業当初から400年変わらない伝統の製法で商品づくりをしています。この志ぐれ煮には、400年以上昔から無駄をなくし、環境にやさしい社会を作るという志がありました。この志を受け継ぎ、私たちは持続可能な社会への責任を果たしたいと考えています。商品の包装に使うプラスチックの利用を減らし、フードロスの削減にもつながるよう、すべての店舗において量り売りを提供しています。

会社名：株式会社総本家新之助貝新

代表者：水谷 新平

所在地：〒511-0811 三重県桑名市東方320-7

会社設立：1952年2月（創業：旧幕時代）

事業内容：しぐれ蛤及び高級佃煮、その他の食品製造販売

公式サイト：<https://www.kaishin-global.com/>



【報道関係の方からの問い合わせ先】

広報担当 水谷慎吾

TEL 0120-049-001 MAIL shin5zzz@hotmail.com