【本日スタート!】大阪・関西万博「宴~UTAGE~パビリオン」1Fにて、"伝助炙り煮穴子重"を期間限定販売~対馬近海で育まれた希少天然穴子を贅沢に使用、今だけの特別な味わいを~

高品質冷凍魚を展開する株式会社ファイン・プランニングのグループ会社である対馬水産株式会社(本社:長崎県対馬市、代表取締役:今田義幸)は、2025年4月28日(月)より、大阪・関西万博「ORAパビリオン」1Fにて、伝助炙り煮穴子重(税込2,000円)を期間限定販売いたします。

本日いよいよ開幕する大阪・関西万博で、

対馬近海の豊かな自然に育まれた希少な天然穴子を、香ばしく炙り上げた逸品をお楽しみください。

## ■ 大阪万博で味わう、"伝助穴子"の極み

本商品に使用しているのは、対馬近海で水揚げされるブランド穴子の中でも、特に大型で脂のりが良い「伝助穴子」。

門外不出の秘伝のタレでじっくりと煮上げた後、仕上げに炙りを加えることで、 旨味を閉じ込めながら香ばしさを引き出しました。

ふっくら柔らかな身質と、口いっぱいに広がる深い旨味を、 ぜひ大阪・関西万博の会場でご堪能ください。

## ■ 販売概要

• 商品名:伝助炙り煮穴子重

• 価格 : 2,000 円 (税込)

期間 : 2025 年 4 月 28 日 (月) ~5 月 11 日 (日)
場所 : 大阪・関西万博「ORA パビリオン | 1 階

## ■ 対馬水産株式会社について

対馬水産株式会社は、長崎県対馬市を拠点に、持続可能な漁業と最新の冷凍技術を組み合わせた

高品質な水産加工品の製造・販売を行っています。

国内外の高級飲食店への供給実績を有し、鮮度と品質に徹底的にこだわった製品づくりを 推進しています。

## 【公式サイト】

https://www.tsushimasuisan.com/

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ファイン・プランニング

広報担当:児玉・柴田

電話:06-7777-9390 (柴田携帯:080-9218-4805)

メール: info@tsushimasuisan.com