



## 貴重な北海道産「真ほっけ」が入るお得な頒布会商品 12の魚種が味わえる『干物めぐり』販売開始

らでいっしゅぼーや株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：国枝俊成）は、2017年11月27日（月）より頒布会商品“おいしい定期便めぐりシリーズ”『干物めぐり』を販売します。北海道から九州まで全国6ヶ所の生産者が、独自の製法で、酸化防止剤などの余計な添加物を使わず、手作業で仕上げました。11月より2018年5月まで、計12回お届けします。

### ■北海道で漁獲される「真ほっけ」は、年々減少し希少な存在になっています

- ・国内の水産物漁獲量が年々減少している原因のひとつに、**将来的に世代をつなげる幼い魚まで獲ってしまう乱獲があります。**「真ほっけ」の漁獲量も、1998年には20万トンを超えていましたが、2009年以降、漁獲量は急減し、2012年にはピーク時の3分の1の量（6.2万トン）にまで減少しています。
- ・ほっけには2種類あり、**北海道で主に獲れるものを「真ほっけ」**ロシア産のオホーツク海で獲れるものを「縞ほっけ」といい、昨今、飲食店や、スーパーに並んでいるものは縞ほっけが多く、縞ほっけはサイズも真ほっけに比べて小さく小ぶりなものがほとんどです。当企画では、貴重な国産真ほっけをはじめ、12の魚種を用意しました。

※参考：水産庁「北海道におけるほっけ（道北系郡）の資源管理の取組について」より抜粋

### ■第1回（11月4週お届け）：北海道産 吟ほっけ

10月頃から2週間前後の短い漁期にとれる産卵を控えて脂がのった貴重な真ほっけをお届けします。



真ほっけお届けイメージ



真ほっけ調理イメージ

### ■『干物めぐり』特長

- 1、**真ほっけ、宗八カレイ、柳かれい、のどぐろ、本カマス、真鯛、さば、あなご、あじ、かます、ぶり、金目鯛、**12種の魚種を、北海道、新潟県、静岡県、三重県、山陰沖、大分県の6ヶ所の生産者よりお届けします。
- 2、各生産者独自の製法で、化学調味料・酸化防止剤を使わず手作業で仕上げています。

## ◆商品概要◆

商品名：作り手をたずねる干物めぐり（1種2セット）

価格：1,480円（税込1,598円）

販売開始日（お届け日）：2017年11月27日（月）～

購入方法：らでいっしゅぼーやHP（<http://www.radishbo-ya.co.jp>）

専用URL：[https://www.radishbo-](https://www.radishbo-ya.co.jp/item/cc/meguri_himono_2017.html)

[ya.co.jp/item/cc/meguri\\_himono\\_2017.html](https://www.radishbo-ya.co.jp/item/cc/meguri_himono_2017.html)

## お届けラインナップ



のどぐろ開き調理・お届けイメージ



真鯛開き調理・お届けイメージ

- 第2回（12月2週お届け）：北海道産 宗八カレイ開き干し
- 第3回（12月4週お届け）：越後 柳カレイ
- 第4回（1月4週お届け）：山陰沖産 のどぐろ開き
- 第5回（2月1週お届け）：伊豆の特選本カマス天日干し
- 第6回（2月3週お届け）：真鯛開き
- 第7回（3月1週お届け）：さばみりん干し
- 第8回（3月3週お届け）：山陰沖産 あなご開き干し
- 第9回（4月1週お届け）：大分県産あじ開き
- 第10回（4月3週お届け）：大分県産 かます開き
- 第11回（4月5週お届け）：ぶりみりん干し
- 第12回（5月2週お届け）：伊豆の金目鯛天日干し

## 商品開発担当者

マーチャンダイジング本部 商品部 食品課 源河直也



水産担当を始め3年の27歳。食品マーチャンダイザー、一番の若手です！  
今回の干物めぐりは、水産担当の私が味やこだわりで感動した干物たちを生産者にお願いして作った自信ある企画です。今、水産業界は去年まで潤沢に獲れていた魚種が今年はまったく獲れないなど資源管理の課題に向けた解決策が急務です。  
らでいっしゅぼーやとしては、日本の水産品の本当の味わいと楽しさを今後もお客様にご提案していきます！



## ■めぐりシリーズについて

当シリーズは「地域」「旬（季節）」「人（職人）」をめぐり、地域を超えて味わい比べ楽しむことで、作る人と食べる人が元気になれるというコンセプトの頒布会商品です。



## <らでいっしゅぼーや株式会社について>

らでいっしゅぼーや株式会社は1988年創業。有機・低農薬野菜、無添加食品、環境にやさしい日用品などの商品の宅配サービスを展開しています。独自の商品取り扱い基準を設け、安心・安全な商品の提供に取り組んでいます。お客様の声を大事にし、さまざまなサービス提案を実施しています。（<http://www.radishbo-ya.co.jp>）