

報道関係者各位

2017年11月15日
株式会社カンブライト

マルト水産、カンブライトが「牡蠣みそ」を共同開発 ～11月23日「牡蠣の日」に**新商品発表記者会見**を開催～

株式会社マルト水産（本社：広島、代表：小久保 公博、以下 マルト水産）と株式会社カンブライト（本社：京都、代表：井上 和馬、以下 カンブライト）は、これまでにない新たな食材「牡蠣みそ」を共同開発し、牡蠣の日である2017年11月23日より販売開始。同日にURGE グランフロント大阪にて新商品発表イベントを開催いたします。ご多忙の折恐縮ですが、是非報道皆様のご協力をお願い申し上げます。

イベント開催概要

日時：2017年11月23日（木）開催 **19:00 - 21:00**

会場：**URGE グランフロント大阪**（大阪市北区大深町3番1号 グランフロント大阪 ナレッジキャピタル 3F）

参加者：70名（**報道関係者**、牡蠣とお酒の好きな方、食品関係者、飲食店関係者、バイヤー等）

主催：マルト水産 / カンブライト **協賛**：H&W / URGE / 千代菊 / 北沢産業

Facebook ページ：<https://www.facebook.com/events/1486454001653322/>

参加申込用ページ：<http://peatix.com/event/322471/>

開発の背景

マルト水産は特許製法により旬の美味しさを一年中楽しむことができる冷凍蒸し牡蠣「**珠せいろ**」（**内閣総理大臣賞、農林水産大臣賞、広島県知事賞**を受賞）の製造、販売を行ってきました。カンブライトは食品開発の小規模加工工場を保有し、6次産業化支援などの新たな加工食品の開発を行っており、「珠せいろ」を使用した海外展開戦略商品として、共同開発をスタートさせました。

牡蠣みその特徴

磯の風味と牡蠣の旨みが驚くほど口いっぱい広がります。これまでにない牡蠣の新たな魅力を発見した奇跡の新食材です。蟹みそのような味わいから「牡蠣みそ」と名付けました。真空高圧調理をすることで一年中常温での保管や流通が可能で、いつでもどこでも安心安全に牡蠣の美味しさと栄養を得ることができます。白ワインや日本酒との相性がよく、そのままでも美味しい、ペースト状になっていることから、様々な料理にも活用できホームパーティを短時間で華やかに彩ることが可能です。

イベントの趣旨

11月23日の牡蠣の日に、蒸し牡蠣「珠せいろ」を、お料理と共にご紹介させていただき、新商品「牡蠣みそ」の新発売リリースイベント。報道関係者の皆様をご招待して**記者会見**を開催させていただきたいと存じます。10種類ほどのお料理に1ドリンク、新商品「牡蠣みそ」のお土産も付いておりますので、是非ご参加をよろしくお願いいたします。

お問い合わせ / 株式会社カンブライト 担当：井上 MAIL：inoue@canbright.co.jp

TEL：075-205-5056（代表） 080-3398-1713（携帯） FAX：075-320-2534

〒604-8125 京都府京都市中京区中魚屋町508 ロマーネ高倉1F

プレスリリース

ご出欠確認書

マルト水産、カンブライトが「牡蠣みそ」を共同開発
～11月23日「牡蠣の日」に**新商品発表記者会見を開催**～

イベント開催概要

日時：2017年11月23日（木）開催 19:00 - 21:00
会場：URGE グランフロント大阪（大阪市北区大深町3番1号 グランフロント大阪 ナレッジキャピタル 3F）
参加者：70名（報道関係者、牡蠣とお酒の好きな方、食品関係者、飲食店関係者、バイヤー等）
主催：マルト水産 / カンブライト 協賛：H&W / URGE / 千代菊 / 北沢産業

FAX 送り先： 075-320-2534

御社情報

御社名		ご所属	
ご担当者様名		来場予定人数	
媒体の種類（雑誌名、番組名等）			
MAIL		TEL	

取材内容

ご出欠	<input type="checkbox"/> ご出席 <input type="checkbox"/> ご欠席
取材区分	<input type="checkbox"/> 19:00 - 19:45：オープニングセレモニー & 蒸し牡蠣料理試食 <input type="checkbox"/> 19:45 - 20:15：「牡蠣みそ」発表 & 記者会見 <input type="checkbox"/> 20:15 - 20:45：トークショー（ゲスト予定） <input type="checkbox"/> 20:45 - 21:00：特別プレゼント抽選会 ----- <input type="checkbox"/> 全て参加
ご質問	

- ご来場の際は、お名刺のご準備をお願い致します。
- 2017年11月21日18時に本誌のご返送をお願いいたします。

お問い合わせ / 株式会社カンブライト 担当：井上 MAIL：inoue@canbright.co.jp
TEL：075-205-5056（代表） 080-3398-1713（携帯） FAX：075-320-2534
〒604-8125 京都府京都市中京区中魚屋町508 ロマーネ高倉1F

会社概要

商号 : 株式会社マルト水産
代表者 : 代表取締役社長 小久保 公博
所在地 : 〒721-0951 広島県福山市新浜町1丁目5番15号
設立 : 1987年
事業内容 : 生かき販売 殻つき・岩かき販売 冷凍蒸しかき 冷凍かきの加工販売
資本金 : 1,000万円
URL : <http://www.marutosuisan.jp/>

美味しさと安全・便利を実現した蒸し牡蠣

珠せいろ
特許製法

- 特許技術の蒸し加工で安心! 安全!
- 蒸し済みだから、調理もカンタン! 便利!
- -40度で美味しさそのままに急速冷凍

商号 : 株式会社カンブライト
代表者 : 代表取締役 井上 和馬
所在地 : 〒604-8125 京都府京都市中京区中魚屋町508 ロマーネ高倉1F
設立 : 2015年9月
事業内容 : 缶詰など常温流通できる食品開発、6次産業化支援
資本金 : 1,000万円
URL : <http://canbright.co.jp/>



日本一小さな缶詰工場 (缶詰 LABO)

15年ITの世界でソフトウェア開発をしていた経験をいかして、これまでにない新しい缶詰の商品企画・開発をしています。

メディア多数出演

- ・モヤモヤさまぁ〜ず2
 - ・よーいドン!
 - ・す・またん!
 - ・京都新聞
- 他

お問い合わせ / 株式会社カンブライト 担当: 井上 MAIL: inoue@canbright.co.jp
TEL: 075-205-5056 (代表) 080-3398-1713 (携帯) FAX: 075-320-2534
〒604-8125 京都府京都市中京区中魚屋町508 ロマーネ高倉1F