

報道関係者各位  
プレスリリース

subsc

2021年3月16日  
株式会社 現代経営技術研究所

---

【おつまみのサブスク】燻製一筋五十余年！こだわり魚介燻製セットを  
《毎月・定額》でお届け。燻製のヒラオが subsc にオープン！

---

株式会社 現代経営技術研究所（本社：東京都文京区、代表取締役所長：大槻裕志）が運営するサブスクリプション形式（月額制）のオンライン・ショッピングモール subsc（サブスク）に、「燻製のヒラオ」（株式会社ヒラオ）が新規オープンいたしました。



■ subsc とは？（<https://subsc.jp>）

- 全国の注目ショップが厳選したアイテムを「毎月1回・定額」でお届けする、「サブスクリプションボックス／定期便」専門のオンライン・ショッピングモールです。
- 「何が届くか毎月ワクワクする」新しいショッピング体験をご提供いたします。
- いつでもかんたんにご利用を停止・解約することができます。1回のみご利用後の解約や、スキップ（1回お休み）も可能です。

■ 燻製のヒラオが新規オープン！



1957年 食の街大阪で創業した「ヒラオ」、創業者が北海道の鮭を燻製にしたのが始まりでした。

理想の燻製を作るため研究と経験を重ね完成した、昔ながらの冷燻法がベースのヒラオ独自の冷燻法による味と伝統を守り続けています。

そのこだわりの燻製品は、農林水産大臣賞受賞（2020年）など確かな品質を評価戴いております。

長年使い続けた燻製窯と職人の手仕事でしか味わえない食感・味・薫りをご賞味ください。

ヒラオならではの生ハムのようなしつとり滑らかな食感と、絶妙な味・薫りにご満足いただけるはずです。

#### ■ こだわりの燻製セットを工場直送で毎月お届け



商品例：アワビ・帆立の燻製



ひと月にお届けする内容量のイメージ（サイズ小：3～6種）

世界中のサーモン・魚介類を唯一無二の“燻製窯”にて、化学調味料・合成保存料を使用せずに作った身体に優しい燻製品を食の街大阪より毎月お届け！

「サーモン・かんぱち・帆立・鯛・海老・いか・かじき・明太子」などなど、ひと味ちがうワンランク上の燻製が毎月届く「燻製おつまみ定期便！」晩酌やホームパーティーなど色々なシーンでお楽しみください。

下記商品をメインに、燻製を組み合わせて毎月お届け予定です。掲載以外の商品もあり、何が届くかお楽しみ！

天然紅鮭燻製／スコティッシュサーモンの燻製／讃岐さーもん燻製／福井サーモン燻製／信州サーモン燻製／キングサーモン燻製／オーロラサーモン燻製／オーガニックサーモン燻製／グラバラックス／パストラミサーモン燻製／紅鮭ハラス燻製／帆立貝燻製／かじき燻製／高知産海援鯛燻製／国産さわら燻製／宮崎産かんぱち燻製／鹿児島産うなぎ燻製／海老燻製／明太子燻製／チョウザメ燻製／いか燻製／ハーブぶり燻製／お米の燻製／桜燻汐鮭／漬け魚（塩鮭・西京漬け・粕漬け・幽庵漬けなど）

※その月々のお届けする燻製の大きさ・量などは魚種によって異なる場合がございます。予めご了承ください。

#### 燻製一筋五十余年！こだわり魚介燻製セットが工場直送で届く定期便

- 小（3～6種） [月額 3,580円／送料・消費税込み]
- 中（4～8種） [月額 4,980円／送料・消費税込み]
- 大（5～9種） [月額 5,980円／送料・消費税込み]

詳しくはこちらからご覧ください。<https://subsc.jp/features/36>

燻製のヒラオ・取り扱い商品一覧。<https://subsc.jp/products/seller/54>

## **【 subsc 運営会社概要 】**

会社名 : 株式会社 現代経営技術研究所

代表者 : 代表取締役所長 大槻 裕志

所在地 : 〒113-0033 東京都文京区本郷2-27-17 ICNビル4F

設立 : 1965年7月

事業内容 : 経営コンサルティング、教育研修、研究調査、新規事業開発、subsc の開発・運営

## **【お客様からの問い合わせ先】**

株式会社 現代経営技術研究所 subsc 事業部

E-Mail : support@subsc.jp