

## 本場鹿児島さつま揚げの専門店『田中かまぼこ店』 魚本来の味にこだわった「無添加さつま揚げ」 「2019かごしまの新特産品コンクール」にて奨励賞受賞 ～商品化まで約2年 健康や安全を考慮した完全無添加のさつま揚げ～

本場鹿児島よりさつま揚げの専門店である有限会社田中かまぼこ店（本社：鹿児島県始良市、社長：田中健太、以下：田中かまぼこ）が魚本来の味にこだわり商品化に約2年かけた「無添加さつま揚げ」がこのたび、2019かごしまの新特産品コンクール（主催：かごしまの新特産品コンクール委員会）にて出品された138品の中から、奨励賞を受賞しました。



### ■商品化まで約2年、魚・塩・酒・油のみ使った「無添加さつま揚げ」

初代の味を受け継ぎながらも、「伝統」といった概念にとられることなく、その時代にあった商品展開に取り組んでおり、健康や安全性が注目される今、約2年間の試行錯誤を経て完全無添加の新商品「無添加さつま揚げ」は誕生しました。

原材料は魚・塩・酒・油のみ。通常のさつま揚げには澱粉、卵白、砂糖のほか調味料を入れるところ、それらを一切使わず、魚本来の旨味で勝負した一品となっています。

2019かごしまの新特産品コンクール奨励賞選出にあたり、無添加さつま揚げは、「今までに無いさつま揚げのジャンル」であることや、「現代の消費者のニーズにあっている」として高く評価されました。

また、2020年の「東京オリンピック・パラリンピック」及び「燃る感動かごしま国体・かごしま大会」の開催を控えており、海外を含めた様々な方に鹿児島の魅力をアピールする新商品であるかが選考基準となっていました。



## ■無添加さつま揚げのこだわり

### 1. 魚

近海のとれたての魚のみ使用しています。  
その時の鮮度に合わせてサバやトビウオなど、旬の魚を使用しています。

### 2. 酒

酒は黒酒を使用しています。  
黒酒は、本みりんの約2倍のアミノ酸を含有しています。瓶詰めの際に火入れをしないので酸素が活性を保ち、食材の品質改良や味を引き出す手伝いをします。

### 3. 塩

天然塩のヒマラヤピンク岩塩や海水塩などの天然ミネラルを多く含んだ塩をブレンドして使用しています。

### 4. 油

米油を使用しています。  
米油は玄米の栄養をまるごと摂ることができるため、多くの優れた栄養効果があると言われています。



## ■「無添加さつま揚げ」商品概要

商品名 : 無添加さつま揚げ (サバ)  
価格 : 540円 (税込)  
内容量 : 6枚

商品名 : 無添加さつま揚げ (トビウオ)  
価格 : 756円 (税込)  
内容量 : 6枚



※左：サバ 右：トビウオ

## ■取扱店舗

店舗名 : 田中かまぼこ店  
所在地 : 〒899-5215 鹿児島県始良市加治木町港町33  
営業時間 : 午前9時00分～午後6時00分 (日曜定休日)  
公式サイト : <https://www.agezukushi.co.jp/>

## ■有限会社田中かまぼこ店について

田中かまぼこ店は戦前、初代・田中忠志が兄弟で魚を使って蒲鉾やさつま揚げを串木野で作ったことから始まりました。そして戦後間もなく加治木に移住。「甘く無く、ごまかしの効かない本当の美味しさ」を追求し「水」「塩」「糖」などの原材料にこだわり、合成保存料を使わず自然の味を元でできたのが田中かまぼこ店のさつま揚げです。創業から約80年経った今でも、その味は大切に「六つのこだわり」として受け継がれています。

ふとした瞬間に思い出して欲しい。皆様の食卓の当たり前の味になるべく、田中かまぼこはこれからも美味しくて体に優しいさつま揚げを作ってまいります。

