

**日本初のだし商品化！京都府産“さわら煮干し”使用
「京都仕込み 京さわらの旨味だし」を10月1日から発売
アゴ(トビウオ)やタイに匹敵する旨味とコクをご家庭で味わえます**

京都府では、府内産農林水産物のブランド化と消費拡大のため、京都6次産業プロジェクトを進めています。その一環として、京都府が全国トップクラスの漁獲量であるサワラの煮干しが、旨味が高いことで知られるアゴ(トビウオ)やタイに匹敵する旨味とコクを持っていることに着目し、京都府漁業協同組合や民間業者との連携により、2年間の開発研究を経て、さわら煮干しを使用した日本初のだし商品を開発。10月1日(土)から発売されます。

【商品イメージ】

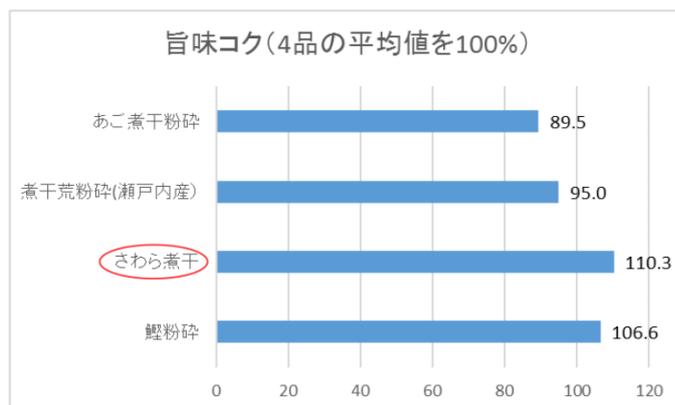
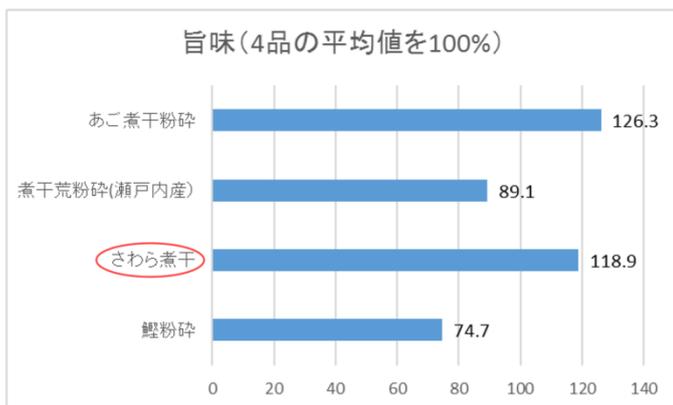
**商品概要**

- 商品名：「京都仕込み 京さわらの旨味だし」
- 製造者：福島鯉株式会社（京都市中京区）[TEL 075-211-2940]
- 販売開始日：平成28年10月1日（土）
- 参考小売価格：1,380円（税別）[10g×20袋入り]
- 販売場所：ジェイアール京都伊勢丹、道の駅舞鶴港とれとれセンター、舞鶴赤れんがパーク、まいづる観光ステーション、道の駅丹後王国「食のみやこ」

<商品の特徴>

- ◆商品価値が低いためアジア向け輸出などされていたサゴシ（サワラの幼魚）を有効活用（サワラ類の漁獲高は京都府が全国トップクラス）
- ◆サワラはアゴ（トビウオ）やタイのように旨味が非常に強く上品な味わい（次頁参照）
- ◆生産（京都府漁協）、加工（嶋一水産、和仁商店、新田商店(すべて舞鶴市)）、製造販売（福島鯉）までオール京都産・京都仕込みの「京さわら」のだし商品

【参考】 さわら煮干しと他のだしの味わい比較
味覚センサーによるだしの味わいデータ



旨味：うま味の先味（食べた時の味わい）

旨味コク：うま味の後味（食べてから少し時間が経って残っている味わい）

※福島鰹株式会社による調査による

《内容に関するお問い合わせ》

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 担当：安原、上原（TEL：075-414-4964 FAX：075-414-4974）