

## 濱田屋の定番商品「湘南名物しらすわっぱ」が食べきりサイズにリニューアル

～“さっぱり酢飯”にしらすを合わせた夏の涼味！～

まん福ホールディングスグループのちがさき濱田屋（株式会社濱田屋 本社：神奈川県茅ヶ崎市、代表取締役社長：戸倉大輔、以下「濱田屋」）は、8月8日（月）より、「しらすわっぱ」をリニューアルし、濱田屋全店舗にて880円（税込）の手軽な価格と、女性にも食べやすいサイズ感となって新発売いたしました。



### ■湘南産の“貴重な”しらすのみを使用

濱田屋の定番商品「しらすわっぱ」は、神奈川県湘南の海で育てられた鮮度抜群のしらすをふんだんに取り入れた一品です。湘南・茅ヶ崎近郊湾は、相模川から流れてくる植物プランクトンと動物性プランクトンがひしめき合う格好のエサ場であり、旨味たっぷりのしらすが育ちます。また、湘南産のしらす漁は、一隻の船で網を曳く“一艘曳き（いっそうびき）”が主流で、短時間で網を落とし、網を曳く間も5分程度と短い漁獲方法のため、繊細なしらすを傷つけずに生きたままのしらすを氷水でしめることができ鮮度抜群です。量ではなく質を求めた漁獲方法で獲る湘南産のしらすは大変貴重なものとなります。

昭和36年創業の老舗仕出し弁当屋である濱田屋は、地元・湘南のしらすを最高に美味しく食べる方法を長年考えてきました。そんな濱田屋が試行錯誤を重ねたどり着いた「しらすわっぱ」は皆様にしらすをわしゃわしゃ食べて元気に、そして笑顔になっていただきたいという想いから、しらすを縁起のいい“八十八グラム”使用し贅沢に仕上げました。是非、夏の暑さも吹き飛ばす、湘南のごちそうをお楽しみください。

### ■コロナ禍の今、食べてほしい“しらす”

新型コロナウイルスが拡大以降、“新しい働き方のカタチ”として浸透したりリモートワーク、また外出自粛が求められ、外出が少なくなった方も多くいると思います。それに伴い、心身の調子を崩す方もでてきており、「太陽光不足」がその理由の1つに上げられます。何故かという“太陽光”は骨を作るのに必要な「ビタミンD」を作り、自律神経を整える「セロトニン」を生み出すはたらきがあるからです。この必要な成分を補えるのが“しらす”です。しらすは「セロトニン」の材料である必須アミノ酸のトリプトファンが多く、「セロトニン」の合成に役立ちます。その他にも、ビタミンD、ビタミンB12、たんぱく質、亜鉛、鉄、更には体内で合成することのできない必須脂肪酸であるDHA（ドコサヘキサエン酸）、EPA（エイコサペンタエン酸）なども多く、しらすは、小さいけれど一匹一匹に豊富な栄養素が詰まった立派な魚です。

## ■しらすわっぱの特徴

しらす・・・神奈川県湘南産のしらすを使用しております。

みょうがと大葉・・・しらすを引き立たせ、一緒にいただくことで口の中で爽やかな風味が広がります。

自家製ダレとごま油・・・濱田屋秘伝の「あごだしポン酢ダレ」で旨味に深みを出し、さらに香り高い「ごま油」が食欲をそそります。

すだち・・・ひと絞りするとフレッシュな香りが一気に広がり、味の変化がお楽しみいただけます。

酢飯・・・具材との相性も良く、最後の一粒までさっぱりいただけます。

## ■販売概要

商品名：湘南名物しらすわっぱ

販売価格：880円（税込）

販売店舗：ちがさき濱田屋全店舗

販売形態：店頭販売

※ご予約も承ります。



## ◆浜田屋概要◆

会社名：株式会社浜田屋  
HP：<http://www.hamadaya.net/>  
住所：神奈川県茅ヶ崎市萩園1182-1  
代表取締役社長：戸倉大輔  
事業内容：各種折詰弁当・お惣菜の製造販売  
お届け料理事業  
高齢者向け「夕食膳」の宅配事業  
贈答品の企画・販売



## ◆まん福HD概要◆

会社名：まん福ホールディングス株式会社  
HP：<https://manpuku-hd.jp>  
住所：東京都渋谷区恵比寿西1-15-10 第6横芝ビル7階  
代表取締役社長：加藤智治  
事業内容：食に特化した事業承継プラットフォーム事業

