

～ 健康な体づくりに今注目の速筋タンパク。それは新潟郷土料理にあった！！～
伝統料理をもっと身近に。『棒鱈の甘煮フレーク』
令和5年8月26日（土）発売

地方水産卸売市場を営む株式会社 丸魚 魚沼水産（代表：田村敦之、本社：新潟県小千谷市大字桜町字天田）は広域開発事業部門として新潟の郷土料理などのお総菜加工事業を行っています。この度、新潟県の郷土料理にて長年に渡り製造を手掛けている「棒鱈の甘煮（ぼうだらのあまに）」の健康効果に着目し、幅広い年代に気軽に食べて頂ける用、フレークタイプの販売を令和5年8月26日（土）より販売致します。

【棒鱈の甘煮とは】

一般的に棒鱈煮（ぼうだらに）の名前にて知られる煮物にて白身魚であるスケソウダラを保存食用として数か月もの間、寒風干しにて乾燥。棒鱈の名の通り、棒のように固くなった状態のものをカットし、一晩水で戻し、下茹での後、醤油や砂糖などの調味料と合わせ、長時間じっくりと煮込んだ料理にて、とにかく時間と手間がかかる為、時代の変化と共に一般家庭で料理する機会も少なくなったと言われています。



棒鱈の甘煮 イメージ



大鍋でじっくり8時間。



棒のようにとにかく硬い！！

棒鱈煮は「たら（鱈）ふく食べられる」という意味から、縁起のよい食べ物として地域によってお正月料理として親しまれ、新潟県では特に魚沼地方の郷土料理として、お正月以外に夏の帰省シーズンなどにも食され、ここ小千谷市では別名「棒鱈祭り」と呼ばれる祭りにて各家庭にて棒鱈を食べる風習もあります。

【ほぼ全てが速筋！！スケソウダラの驚くべき可能性】

その棒鱈煮にて使用するスケソウダラは健康な体づくりにて近年注目されている「速筋たんぱく」が大変豊富な事で知られています。速筋は瞬発力をつかさどる筋肉にて年齢を重ねるとともに減少していき、速筋が少なくなると肥満、体のたるみ、冷えなどのリスク。また高齢者における寝たきり原因の一つなどとして考えられ、健康寿命を伸ばすために必要不可欠な筋肉と言われています。

スケソウダラの身は水分を除く、そのほとんどが「速筋たんぱく」。そんな驚くべき栄養価のある魚を使用にて棒鱈煮を長年製造している私達だからこそもっとお伝えできる事はないか・・・。

そんな些細なきっかけから今回の商品企画がスタート致しました。

【なぜ、フレークタイプ?】

私達は長年に渡り、棒鱈煮の製造を手掛けており、新潟県内のスーパー様を中心に日頃よりご愛顧を頂いております。ただ時代の変化とともに棒鱈煮を食べる習慣が徐々になくなりつつあるのが現状です。「どうすれば棒鱈をもっと食べて頂けるか?」社内で様々な意見が上がり、味付けを洋風に変えたものを販売してはどうかなどの声が上がりました。その中である一つの出来事がありました。

ある日、鍋底に残っていた身がほぐれた棒鱈煮を商品開発担当の社員が自宅に持ち帰り、興味本位で子供に勧めてみた所、あまり食べないのではとの予想に反し、ご飯と共に美味しそうに食べていました。

棒鱈煮は甘めに炊いている事により、改めてお子様でも食べられる料理である事、また棒鱈は速筋タンパク以外にも長時間煮込み骨までやわらかく調理した事により、たっぷりカルシウムを摂取でき、育ち盛りのお子様にも食べてもらいたい料理ではないかと改めて気づきを得る機会となりました。

お正月やお盆など古くからの風習にて食べる料理とのイメージが根本にある中、もっとシンプルにごはんのおかずやおにぎりの具などとしてご利用して頂きたい。味に自信をもっている棒鱈煮にてアレンジはお客様に考えて頂き、私達は食べるきっかけ作りだけでも出来れば。そんな思いにて、ほぐした状態にて色々なお料理にてご利用しやすいフレークタイプを今回発売させて頂く事となりました。



【商品基本情報】

- <商品名> 棒鱈の甘煮 フレーク
- <発売日> 令和5年8月26日(土)より
- <価格> 税込420円
- <内容量> 100g
- <賞味期限> 冷蔵保存にて約2カ月
- <購入方法> 弊社オンラインショップ 新潟せんのや

(<https://niigata-sennoya.jp>) 他

※商品お取扱い先様を募集しております。

詳しくは担当営業までお気軽にご連絡下さい。



商品パッケージ

当社では棒鱈煮以外にも令和2年11月より商品ブランド「新潟 せんのや」を立上げ、様々な発酵食材を使用した商品をこれからも続々と企画して参りたいと考えております。取材の際には実際に商品をご試食頂きながら、当社の商品への想いなどお伝えできればと存じます。

【本件に関するお問合せ先】

株式会社 丸魚 魚沼水産 広域開発部 広報担当：長谷川 忠
住所：小千谷市大字蕨生丙 1644 番地 1
電話：0258-83-5505 携帯：090-9648-5330
メール：hasegawa@uosui.co.jp