



報道関係者各位  
PRESS RELEASE

UMAMI シリーズ  
第2弾

株式会社 CREA FARM (クレアファーム)  
〒420-0853 静岡県静岡市葵区追手町 1-13 アゴラ静岡ビル 6 階  
Tel : 054-266-6853 Fax : 054-266-6854  
URL : <http://www.creafarm.jp/>  
E-mail : [info@creafarm.jp](mailto:info@creafarm.jp)

2016 年 11 月 18 日

～焼津港で水揚げされた一本釣りカツオを使用した UMAMI シリーズ～

「焼津かつおの和風ペースト UMAMI PATE (ウマミパテ)」発売

静岡県内農家の六次産業化支援・オリーブ産地化事業を行う株式会社 CREA FARM (クレアファーム/本社：静岡県静岡市、代表取締役：西村やす子) は、UMAMI シリーズ「焼津かつおの和風ペースト UMAMI PATE」(ヤヅカツオノワフウペースト ウマミパテ)の販売を、直営店舗クレアテーブル、CREA FARM オンラインショップ、県内外小売店などで開始いたします。

UMAMI シリーズ第1弾の「UMAMI OIL (ウマミオイル)」は、日本テレビ系列「満天☆青空レストラン」をはじめ、各種メディアで紹介され、最近では「ふじのくに新商品セレクション」金賞を受賞した話題の商品です。

本品は、かつお水揚げ量日本一を誇る静岡県・焼津港で水揚げされた新鮮な「かつお(なまり節)」を贅沢に使用した、UMAMI シリーズの第2弾です。良質な素材を使用し丁寧に仕上げた、濃厚で食べやすい和風ペーストです。

原材料のかつおは、脂がのった「一本釣りのかつお」。

「巻き網」で大量に水揚げすると、魚同士が摩擦して熱を持ち、魚に過度のストレスがかかってしまいますが、「一本釣りかつお」はその恐れがないため、身が引き締まった鮮度が良い状態を保つことが可能です。

また、「かつおなまり節」は、檜薪の燻煙で香りづけした手作りの逸品。味付けを一切せず、本来の風味そのままに昔ながらの製法にこだわった本物の味です。

さらに、オリーブオイル専門店 CREA TABLE (クレアテーブル) の契約農家が生産したオーストラリア産オリーブオイルを使用しています。上質なエキストラバージンオリーブオイルの風味が食欲を刺激します。



※写真はダミーです。

パッケージは、「田丸屋本店」とのコラボ商品「UMAMI OIL」と同型のビン・ラベルを採用し、統一感を持たせました。

UMAMI シリーズを揃えて、新しい「静岡のお土産」としても最適です。

豆腐や白飯の上にそのままのせたり、野菜をディップしたり、クリームチーズと一緒にクラッカーにのせたりと、食べ方のバリエーションも豊富です。



ふじのくに新商品セレクション  
金賞受賞

静岡産わさびとしらすの  
具だくさん食べるオリーブオイル  
UMAMI OIL

■商品概要■

商品名 「焼津かつおの和風ペースト UMAMI PATE」  
内容量 120g  
販売価格 1本/オープンプライス  
発売日 2016年12月上旬を予定  
取扱い CREA TABLE 店舗



(静岡県葵区紺屋町 11-1 ガーデンスクエア 1 階 TEL : 054-251-2277) 他