

報道関係者各位
PRESS RELEASE

焼津の絶品珍味「ヘソ」
EXV オリーブオイル使用

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

2017年7月18日

クレアファームとカネシン JKS (焼津市) とのコラボレーション商品

バル風おつまみ「かつお ヘソのコンフィ」新発売

静岡県内農林水産業の六次産業化支援・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) と、株式会社カネシン JKS(本社: 静岡県焼津市、代表取締役: 進藤一男)は、バルバルカーニバルシリーズ新商品『かつお ヘソのコンフィ』を、2017年7月中旬に直営店舗クレアテーブル、ネットショップ、県内外小売店などで販売を開始いたします。

本品は「カネシン JKS」とのコラボ商品です。全国水産加工審査会で「水産庁長官賞」を受賞するなど、半世紀以上にわたり素材や製法にこだわり、商品作りに取り組んできた焼津の老舗として知られています。

かつおに「ヘソ」?!

かつおの「ヘソ」とは、かつおの「心臓」のこと。かつお水揚げ量日本一の焼津では、かつおの心臓をその形から「ヘソ」と呼んでいます。「ヘソ」は一匹のかつおから一個しかとれないため、非常に希少な食材・珍味として知られています。しかし、焼津地域の家庭では、昔から親しまれている身近な食材でもあります。本品は、そのかつおの「ヘソ」と最高品質のエキストラバージンオリーブオイルを使って、バル風おつまみに仕上げました。

オリーブオイル専門店がプロデュースした
バル風おつまみ

静岡県内では味噌煮などに加工されることが一般的な「ヘソ」を、バル風にオリーブオイル、ガーリック、ブラックペッパーなどで若い世代や女性に楽しんでいただける風味に仕上げました。ご飯はもちろん、お酒にもよく合います。鉄分やビタミンの多い「ヘソ」。健康や美容を気遣う方にもおすすめです。



※商品画像



■商品概要■

商品名	バルバルカーニバル 『かつお ヘソのコンフィ』
内容量	60g
販売価格	540円(税抜) / 1個
発売日	2017年7月中旬
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) ネットショップ (http://creafarm.shop-pro.jp)、他

●発売中の
バルバルカーニバルシリーズ
左: かつおのガーリックペッパー
右: まぐろのチリガーリック味