

報道関係者各位
PRESS RELEASE

EXV オリーブオイル使用の
新感覚ドルチェ風おつまみ



オリーブ産地化事業・六次産業化支援事業

CREA FARM

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 11 月 24 日

クレアファームとはの字食品（焼津市）とのコラボレーション商品

“オリーブオイルをかけて食べるかまぼこ” 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、株式会社はの字食品(本社：静岡県焼津市、代表取締役：服部一男)は、コラボレーション商品『オリーブオイルをかけて食べるかまぼこ』を、2017 年 12 月 1 日に販売を開始いたします。

さつま揚げの老舗「はの字食品」の逸品に、オリーブオイル専門店「クレアテーブル」が厳選したレモン風味のエキストラバージンオリーブオイルをかけて食べる、新感覚“ドルチェ風おつまみ”です。

オリーブオイル専門店がプロデュースした 新感覚「ドルチェ風おつまみ」

女性ゴコロをくすぐるお菓子のようなおつまみを作りたい、そんなコンセプトで商品を開発しました。

本品は、ころころしたかわいらしい一口サイズのかまぼこに、弊社オリジナルのレモンオイルをかけて食べるヘルシーなドルチェ風おつまみです。フォークが同梱されているため、旅の車内・列車内やバーベキューなどの屋外でも手軽にお召し上がりいただけます。女子会の手土産としても最適です。

選び抜かれたこだわりの素材

【かまぼこ】はの字食品が伝統的な石臼で丁寧に練り上げたかまぼこを使用しています。練り上げたすり身を一日寝かせてから蒸す、揚げる、という工程を経ることで、具材との味馴染みが良くなり、魚本来の旨味をより一層堪能することができます。

【レモンオイル】弊社運営のオリーブオイル専門店「クレアテーブル」オリジナルのフレーバーオイルです。

静岡県志太地域の伝統食材とエキストラバージンオリーブオイルのマリアージュ。新感覚のおつまみを、若年世代や女性などにも楽しんでもらい、伝統の味を世界中に発信していきます。

※
商品
画像



■商品概要■

商品名	オリーブオイルをかけて食べるかまぼこ
内容量	かまぼこ：80g レモンオリーブオイル：10g
賞味期限	要冷蔵 製造日より 40 日
販売価格	480 円（税抜）/ 1 個
発売日	2017 年 12 月 1 日
取扱い	はの字食品 焼津さかなセンター店 （焼津市八幡 4-13-7 TEL：0120-804-248）、他



●爽やかなレモンオイルをかけてお召し上がりください♪