

酒屋自慢の“酒と肴のマリアージュ”で楽しい食卓を。

有限会社 酒の一斗

商品名 **ハーブ仕立ての鯛ふらい**
鯛の酒粕漬け
鯛肝醤油

事業名 「長崎の魚を全国の食卓へ」商品開発及びテストマーケティング事業



私たちの想い

私は会社設立前、30歳まで漁師をしていました。松浦市星鹿町で生まれ、幼い頃より新鮮な魚を食べていた私にとって「多くの人に美味しい魚を食べてほしい」という想いは、仕事の原点でもあります。これからも漁師の経験と日本屈指の漁場を持つ松浦という地域の特性を活かした「酒と魚のマリアージュ」テーブル提案で日本の食卓を元気にしてまいります。



商品開発担当
田淵美紗子

代表取締役
池野晋一

商品について

当社では「酒屋が作る酒の魚」をテーマに、商品展開を行っています。商品はすべて松浦港内で育まれた新鮮な鯛を使用。例えば「鯛のふらい」はハーブ入りのエサを食べて育った鯛を水揚げ後すぐに加工し、さらに瞬間冷凍するなど、鮮度を保ったまま食卓にお届けすることを大切に考えた商品です。

長崎には美味しいお酒がたくさんあり、「香り高いお酒には、香り高い魚を」「すっきりとしたお酒には、シンプルな魚を」と、それぞれその味わいを引き立ててくれる魚があります。どうぞ、美味なるマリアージュをお楽しみください。

美味しい食べ方 ～手軽に本物を楽しむ～

「鯛の酒粕漬け」は流水で素早く解凍し、袋から出してお皿に並べるだけで、まるで料亭のような一品が完成。「鯛のふらい」は上げるだけでサクサクの食感を味わうことができます。“本物を手軽に楽しむ”ことができること。それがこの商品の最大の魅力です。「鯛肝醤油」はきゅうりや刺身に付けるだけで格別の味わいになりますが、クリームチーズと合わせてパンに乗せれば、ワインに合う一品に。また味噌汁に入れるとコクが出て、料理の隠し味としても活躍します。まさに楽しみ方はいろいろ。酒屋が作るこだわりの魚だからこその味わいです。

住所 長崎県佐世保市吉井町立石 272-1
HP <https://www.ikenosaketen.shop/>
電話 0956-64-4747
fax 0956-64-4748



昭和3年、長崎県松浦市に開業。30年ほど前から酒の大型専門店をオープンし、長崎県北部を中心に現在8店舗を展開している。玄界灘に面している松浦市は西日本有数の漁業の拠点であり、高い養殖技術を有している。そうした強みを活かし、「酒と魚のマリアージュ」をテーマに、自社の水産加工所で商品開発を行い、「楽しい食卓」を提案している。