

「伝統の漁師メシ・岩内鯨和次郎」のお土産品店頭販売を開始いたします。

岩内鯨総合研究所は、岩内町内の水産関係者及び各関係機関と連携をして、岩内町の特産品であります糠ニシンのブランド化事業を推進してまいりました。

このたび、お土産品店向けの商品開発が完了しまして12月15日(水)よりお土産品商品の店頭販売を開始する運びとなりました。なお、飲食店向けのご当地グルメ展開に向けても引き続き取り組みを進めていく予定です。

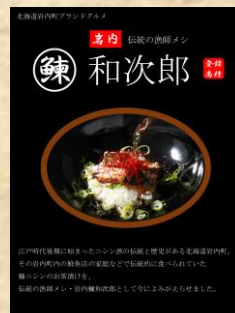
取り扱い店舗につきましては、追って発表をさせていただきます。

◆商品概要

岩内町内の鮮魚店の家庭などで伝統的に食べられていた糠ニシンのお茶漬けを、今によみがえらせました。



※写真は調理例です。



パッケージイメージ

「和次郎」の名は、ニシンの漁場を追い求め、明治初期に青森県鱒ヶ沢から北海道岩内へと移住した、実在のニシン漁師・和次郎氏にちなみ名付けました。

以上

●岩内鯨総合研究所とは

岩内鯨総合研究所は、町内の経営者有志が中心となって立ち上げた岩内町のまちおこしのための総合研究機関であり、『グルメ魚っチャー』と称する研究員が、日々、地域に眠る伝統のグルメを掘り起し、世の中に広める活動をしています。

問合せ先: 岩内鯨総合研究所 (運営会社: 合同会社いわない前浜市場) 担当: 櫛田

住所: 北海道岩内郡岩内町字野東258-226 電話: 090-8275-2424

URL: <http://www.iwanai-wajiro.com> E-mail: kushida@iwanai-wajiro.com

後援: 岩内商工会議所 岩内観光協会