

報道関係各位

— 速 報 —

ITQi 2017 国際コンクールにて受賞 ぶりのレトルトパウチあら炊き 「もっこすぶりかぶと煮」1つ星受賞 養殖ブリ水産加工の老舗

(株)ブリミー(代表:濱 敬吾 本社:熊本県天草市)は、この度、2017年6月14日にベルギー・ブリュッセルで開催されたITQi(国際味覚審査機構)国際コンクール(注1)で2017年度Superior Taste Award(優秀味覚賞)を受賞したことをお知らせします。

注1:ITQi(国際味覚審査機構)とは、International Taste & Quality Institute の略。世界中の味覚的に優れた食品および飲料品の審査、表彰、プロモーションを行う世界有数の独立機関です。本部、ベルギー・ブリュッセル。魚を原材料とし、日本古来の味付けを施した和食が入賞することは世界にも和食の味覚が受け入れられたということではないでしょうか。

■ぶりのレトルトパウチあら炊き「もっこすぶりかぶと煮」

養殖ぶりを加工する際に副産物として出てくる頭。魚粉へのリサイクルは行ってきましたが、これをおいしく食用にできないか?あら炊きをしたいが手間がかかり面倒。これがこの製品開発のスタートでした。

下処理から味付けを何度も繰り返し、皆さんが納得いただけるように仕上げました。

いくらか骨・皮堅い部分が残りますが、ある程度骨も皮も食べていただくことができます。まるごと煮込んでありますのでぶりのおいしいうまみも(DHA・EPA)逃がさずに食べていただくことができます。

■商品情報

原料に天草産の養殖ブリを使用し煮付けに仕上げました。

保存がしやすいレトルト仕上げで簡単温めるだけ、本格的な味が楽しめます。

＜本件に関する問い合わせ＞
株式会社ブリミー お客様係
TEL0969-23-3537 メール order@burimy.co.jp

商品名 : もっこすブリかぶと煮

原材料 : 養殖ブリ (熊本県産) 米発酵調味料、砂糖、還元水飴、タンパク質加水分解物、醤油、生姜、食塩、酵母エキス/アルコール、加工澱粉、調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素 (原材料の一部に小麦。大豆を含む)

価格 : 700 円 (消費税込み)



■「地域に貢献し、世界へ販路」を目指して 社会背景・ビジョン等

養殖から加工販売まで一貫して行い安心・安全を主としている会社です。「私たちの育てた魚を私たちが加工販売していこう」と養殖業者が創業したのがプリミーです。厳しい衛生基準 (HACCP) もクリアし日本国内はもとより、北米・EU・アジアの和食屋にへ向けて日々魚を出荷しています。

「世界基準の魚を手軽に食べていただきたい」、「日本人の魚離れを危惧」、「魚のおいしさを再認識していただき食卓に魚を並べてほしい」そんな願い持っています。

骨があるから魚は嫌い、調理が面倒それを解消し食べていただくことも私たちの役目と考えます。

■iTQi (国際味覚審査機構) とは、

Superior Taste Award (優秀味覚賞)

味覚賞カテゴリー Superior Taste Award (優秀味覚賞)

授賞製品には 3 段階の優秀味覚賞が贈られます



Superior Taste Award (美味しい) 総合評定 70% 以上 ~ 80% 未満

< 本件に関する問い合わせ >
株式会社プリミー お客様係
TEL0969-23-3537 メール order@burimy.co.jp



■会社情報

会社名 : 株式会社 プリミー
代表 : 代表取締役 濱 敬吾(はま けいご)
所在地 : 熊本県天草市楠浦町 446
URL : <http://www.burimy.co.jp>
問い合わせ
担当 : お客様係
電話 : 0969-23-3537
メール : order@burimy.co.jp

<本件に関する問い合わせ>
株式会社プリミー お客様係
TEL0969-23-3537 メール order@burimy.co.jp