

共同記者会見のご案内

2010年10月6日
報道機関各位

一般社団法人 日本フードアナリスト協会

一般社団法人 日本フードアナリスト協会 プロデュース
歌舞伎座で愛された味を、2種類の塩につけて食べる
日本初!

新東京土産「東京黒昆布巻き押し鮓」新発売

10月28日(木) 13時~14時15分 銀座フェニックスプラザ(紙パルプ会館3階)

(社)日本フードアナリスト協会(所在地:東京都千代田区、代表理事:横井 裕之)は、創業明治35年、山陰名物押し寿司「米屋吾左衛門鮓」を販売している株式会社米吾(こめご=鳥取県米子市・代表取締役社長 内田雄一郎)の新商品「東京黒昆布巻き押し鮓」の開発協力を行いました。

「東京黒昆布巻き押し鮓」は、鯖の押し鮓に特化して、東京発の新しい土産としてリニューアル。日本近海でとれた肉厚の鯖の身と鳥取県産ヤマヒカリを使った鮓飯を、柔らかく炊き上げた北海道産の黒昆布で巻き、独自の製法でじっくりと熟成させることでうまみを引き出しています。醤油ではなく塩で食べるという新しい提案もしています。

この商品開発については、食の情報を解説する専門家“フードアナリスト”のブロガー70名が、吾左衛門鮓の試食会や座談会に関わる事で、協力しております。

吾左衛門鮓は、もともと歌舞伎座で売られていたこともあり、パッケージは、黒を基調とした歌舞伎の大首絵をデザインしました。日本の伝統芸能である歌舞伎と日本の伝統食である寿司。そして、東京の象徴である歌舞伎座。これらを融合してデザイン化することで「東京色」を強調、「新しい東京土産」をアピールしていきます。

そして、ついに、2010年11月、東京の新しい名産品・新東京土産として「東京黒昆布巻き押し鮓」(定価1800円税込み)の販売を開始します。

つきましては記者の皆様には新東京土産「東京黒昆布巻き押し鮓」のおいしさの秘密や、今後の事業展開などについてご説明し、併せて試食して頂きます。ご多用の折とは存じますがご参加下さいますようお願い申し上げます。

記

■開催日時: 2010年10月28日(木) 13時~14時15分(受付12時30分より)

■場所: 銀座フェニックスプラザ(東京都中央区銀座3-9-11 紙パルプ会館3階)

TEL: 03-3543-8118

■交通: 地下鉄銀座線「銀座駅・東銀座駅」より徒歩2,3分

【記者会見の内容】

- ご挨拶 会社沿革、事業内容
株式会社米吾 代表取締役社長 内田雄一郎
- 新東京土産「東京黒昆布巻き押し鮓」について
株式会社米吾 工場長 上田 猛
- なぜ、今、新東京土産なのか
一般社団法人日本フードアナリスト協会 理事長 横井裕之
- 質疑応答
- ご試食



「東京黒昆布巻き押し鮓」イメージ画像



銀座フェニックスプラザ3階
後日詳しい地図をお送りします。

【会社概要】

- 会社名：株式会社米吾
- 所在地：鳥取県米子市弥生町 8-27
TEL 0859-33-2221(代) FAX 0859-33-2226
- 創業：明治 35 年
- 設立：昭和 24 年
- 代表者：代表取締役社長 内田雄一郎
- 資本金：1,000 万円
- 社員数：107 名
- 事業内容：JR 西日本米子駅構内営業・各種折詰、弁当料理製造販売、
ホテル業、レストラン業
- 関連会社：株式会社 米吾の里
- URL：<http://www.komego.co.jp/gozaemon/>

参加申込表 FAX 03-5679-5203 締切日:10月21日(木)

貴社名		TEL	
御氏名		FAX	
媒体名		E-mail	
チェックを入れて下さい <input type="checkbox"/> 出席 <input type="checkbox"/> 欠席だが、資料がほしい			

＜内容についてのお問い合わせ先＞
アテナイオス株式会社／金（きむ）
TEL03-3288-3951 FAX03-3265-0532

＜報道のお問い合わせ先＞
株式会社ピーアールセンター／内田・肥後
TEL：03-5679-5202 FAX03-5679-5203
E-mail info@prcenter.co.jp