



オランダ王室御用達

美味しい×ヘルシーな生ニシンの塩漬け
『クラウンマッヂエス』
3月13日(水) 15:00～無料試食会を開催

女王陛下も召し上がる旨みも脂もたっぷりなトロットロのニシン！

飲食料品の流通・商品開発・コンサルティングなどを手掛けるマーケティングセバスチャン株式会社（本社：東京都目黒区）は、ヨーロッパでは日常的に食される生ニシンの塩漬けを日本でも普及させるため、オランダのニシン加工業者ヤック・デン・ダルク&ゾーネン社と提携し、新ブランド『クラウンマッヂエス』を立ち上げました。営業活動の一環として、このたびプレス様・バイヤー様向け試食会を開催します。

日本でもヨーロッパでも、なじみのあるニシン

明治30年ごろには北海道で100万トン近く水揚げされ、数の子や干物、丸干し、身欠きにしん、子持ち昆布等にして食されてきたニシン。現在では乱獲や海流の変化などが原因で漁獲量は数千トンに満たなくなってしまい、国産のニシンはあまり食卓に上がらなくなってしまいました。

一方、ニシンはヨーロッパでも一般的な食材で、オランダ海・北海をあわせて約100万トンの漁獲量を誇ります。中でも、年にたった3週間、最もうま味が高く脂もった夏に北海で捕れるニシンは大変人気で、その水揚げで有名なオランダのスケブニンゲン市では毎年お祭りが開催されるほど。オランダ王室へ献上される北海夏ニシンはコニンクライケ マッヂエス ヘリング※と呼ばれ、特に珍重されています。職人がニシンを厳選し、スケブニンゲンはニシン加工について600年以上の歴史を持ち、熟練した職人が伝統の技と勘でニシンを厳選し、塩加減と漬け時間を調節。岩塩だけを使用し、化学調味料や保存料、着色料は一切使われていません。まるでマグロの中トロのように脂がのったフレッシュなうま味は、日本人が思い描くニシンの常識を覆すことでしょう。

※オランダ語でコニンクライケは王室御用達、マッヂエスは小さなバージン、ヘリングはニシンという意味。コニンクライケ マッヂエス ヘリングは「産卵経験のない、王室に献上されるトロ並みのニシン」を指します。

王室御用達の最高級品ながら、手頃な価格も魅力

マーケティングセバスチャン株式会社では、このコニンクライケ マッヂエス ヘリングを日本に輸入し、本格的なオランダニシンの新しい食べ方を提案をたいと思いました。新ブランド『クラウンマッヂエス』を立ち上げ、オランダでは数少ない王室御用達のニシン加工業社の1つ、ヤック・デン・ダルク&ゾーネン社の製造するコニンクライケ マッヂエス ヘリングの輸入・販売を開始。『クラウンマッヂエス』の生ニシンの塩漬けは見た目、味、食感、すべてにこだわった最高級品でありながら、手頃な価格などとも魅力です。今後は、商品の輸入販売や流通経路の開拓、展示会での紹介、オリジナルレシピの提案など営業活動を行います。その第一弾として、今年3月5日～8日に行われる食の展示会フードデックスに出展します。今後は、ホテルやレストラン、高級スーパー、マーケットなど業務用流通へ素材その物及びメニュー提案を行い既存、新規流通開拓を行っていく予定です。

健康・美容食材としても注目を集める

北海夏ニシンは、血をサラサラにして心臓病や脳梗塞などを防ぐと言われるDHAとEPAを豊富に含んでいます。また、美肌や脳、目の健康に役立つと最近注目を集めているオスフォリピッドも豊富に含んでいます。オスフォリピッドはDHAやEPAとの相乗効果も期待できます。



<本リリースに関するお問合せ先>

マーケティングセバスチャン株式会社 担当：川口・濱崎・永井

TEL：03-6303-1103 FAX：03-5434-5587

E-mail：hamasaki@mksjapan.com

URL：<http://crownmaatjes.com/>



2013年3月13日(水)『クラウンマッヂ』 試食会イベント出欠フォーム

FAX: 03-5434-5587

ご参加に関しましては、数に限りがございますので下記申込み用紙に必要事項をご記入の上、3月11日(月)までにご返信くださいますようお願い申し上げます。
※期日を過ぎた場合でも、お申し込みは可能ですがお早めにいただくようお願い致します。

2013年3/13(水)(15:00~17:00 2時間制)

■ご芳名:

■貴社名:

■住所:

■TEL:

■FAX:

■E-MAIL:

■該当するものにチェックして下さい

●ご出席()名

また、ご出席人数の関係上、日時のご希望に添えない場合があります。

ご希望に添えない場合はご連絡させて頂きます。ご了承の程、宜しくお願い致します。

■取材のお申込み

取材記者対応日時3/13日でご都合が悪い場合はご希望の日時にて個別に面談の対応を致します。

イベント会場名: BAR CONGRESSO

■会場

開催日時: 2013年3月13日(水) 15:00~17:00

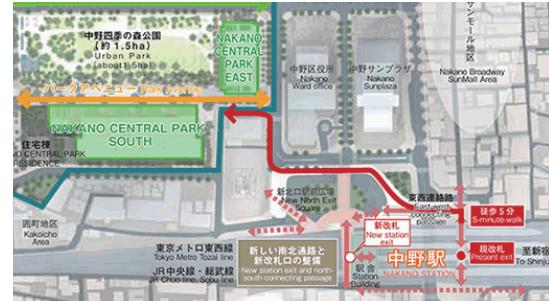
会場: BAR CONGRESSO (バール・コングレッソ)

住所: 〒164-0000 東京都中野区中野4-10-2

中野セントラルパークサウス2F

TEL: 03-3319-8181

アクセス: JR 中野駅より徒歩約5分



■当日のメニュー

①ニシンとクリームチーズとアスパラガスのピンチョス
北欧では定番のニシンとクリームチーズの組み合わせです。

②ニシンのマリネ

ニシンを酢漬けにしてマリネにしました。玉ねぎとも相性抜群のニシンです。

③香草パン粉揚げ

揚げることにより柔らかいトロ並みニシンに定番のタルタルソースとも相性抜群です。

④ニシンのピザ

ニシンは後から炙ってのせることによりレアなニシンに召し上がって頂けます。チーズとも相性抜群です。

⑤パスタ

五種類のキノコの和風パスタです。

<本リリースに関するお問合せ先>

マーケティングセバスチャン株式会社 担当: 川口・濱崎・永井

TEL: 03-6303-1103 FAX: 03-5434-5587

E-mail: hamasaki@mksjapan.com

URL: http://crownmaatjes.com/