

報道関係者各位

NEWS RELEASE

2018年9月19日
株式会社アイケイ



北海道を代表する郷土料理と地酒の贅沢なコラボ 「國士無双酒粕入り数の子松前漬け」 10月1日販売開始 銘酒「國士無双」の酒粕使用 こだわりの松前漬け 秋の夜長の晩酌に

商品の製造販売を行う株式会社アイケイ（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長 COO：長野庄吾）は、北海道を代表する地酒『國士無双』の酒粕を使用した松前漬け『國士無双酒粕使用 数の子松前漬け』を 2018 年 10 月 1 日から発売開始します。

■「この国に双つと並ぶものない」松前漬け

函館・松前地方の郷土料理である数の子の松前漬けは、当社でも 15 年以上販売している人気商品でした。しかし、昨今のいか・昆布・鮭・いくら等北海道水産品の不漁や値上げが続き、次第に水産業界自体の活気もしづらくなっている状況です。

そこで、長年お世話になってきた北海道やメーカーに恩返しをするため、満を持して発売するのが、新たな松前漬けです。北海道が誇る名産である地酒『國士無双』と松前漬けがコラボ。蔵元である旭川の高砂酒造に交渉し、函館の松前漬けメーカー・布目と幾度となく試作を繰り返して誕生した「この国に双つと並ぶものない」國士無双の数の子松前漬けです。



■限られた時期だけの『國士無双』の酒粕

北海道では秋ごろから清酒の仕込みが始まり、酒粕が始めるのは年始の限られた時期となります。『國士無双』の酒粕も同様で、この限られたタイミングで試作を繰り返しました。その過程の中で、松前漬けの粘りと酒粕のコクが混じり合いながら、さっぱりと食べられる配合を実現しています。

数の子には、プチプチの食感を残しながら大ぶりで柔らかな数の子を贅沢に使用。数の子松前漬けのベースには、布目謹製「黄金松前漬」のタレが染み込んでいます。口に含んだときの数の子と酒粕の調和をお楽しみください。

■北海道の銘酒『國士無双』とは

北海道旭川の老舗蔵元：高砂酒造で製造している日本酒ブランド。

1975（昭和 50）年、辛口清酒として発売を開始、人気商品となりました。



商品名である「國士無双」は中国の歴史書「史記」に登場する武将「韓信」を「この世に二人と並ぶものがいない人物」と称したことになり、一般に優れた人物のことを指します。高砂酒造では「この世に二つと並ぶものがいる酒」を造りたいという願いから「國士無双」と名付け、ひろく親しまれております。



■商品概要

- ・商品名 : 「國士無双酒粕使用 数の子松前漬け」
- ・発売日 : 2018年10月1日
- ・価格 : 4,500円(税抜)
- ・原材料名 : 数の子(ドイツ)、酒粕、しょうゆ、水あめ、砂糖、いか加工品、みりん、昆布、米発酵調味料、還元水あめ、食塩、顆粒風味調味料(食塩、砂糖、かつお節粉末、酵母エキス、かつおエキス)、赤唐辛子/ソルビット、酒精、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆・いかを含む)
- ・内容量 : 300g×2
- ・保存方法 : 要冷凍(-18℃以下で保存)
- ・賞味期限 : 製造より180日
- ・販売先 : 全国の生協、百貨店通販、テレビ通販、ECサイト等
- ・販売元 : 株式会社アイケイ
- ・問合せ先 : 0120-55-2820 (月-金 09:00-17:00 土日・祝日除く)

【会社概要】

株式会社アイケイは、美しく生きる・健康に生きる・楽しく生きる、の3軸をテーマに、長年にわたって蓄積されたビッグデータから、化粧品・生活雑貨・食品等の商品開発を行い、企画・製造・販売・物流までを一貫して行う、マーケティングメーカーです。

- 社名 株式会社アイケイ
- 本社 〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅3-26-8 KDX名古屋駅前ビル5階
- 東京支社 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目7番3号 京橋三菱ビル7階
- 代表 代表取締役社長 COO 長野庄吾
- 設立 1982年5月1日
- 資本金 4億174万円
- 売上高 183億37百万円(2018年5月期連結)
- 従業員 275名(2018年5月期連結)
- ホームページ <http://www.ai-kei.co.jp/>



(証券コード: 2722)

株式会社アイケイ
プレスリリースに関するお問い合わせ先
広報事務局 担当: 橋本

電話: 03-5411-0066
携帯: 080-9874-4856
E-mail: pr@netamoto.co.jp