

2024年9月30日

報道関係者各位

株式会社クラハシ

**瀬戸内海産の天然「はも」を贅沢に味わう！
濃厚な旨味と独特な歯ごたえを堪能できる贅沢な一品
自社オンラインショップ「贅沢至高」にて販売開始 9月19日より**

水産物総合卸売商社の株式会社クラハシ（本社：広島県福山市、代表：天野文男）は、瀬戸内海産の高級天然鱧を使用した『【冷凍】はもの黄金しゃぶしゃぶ（瀬戸内海産）3~4人前』（税込価格17,280円）を、自社オンラインショップ「贅沢至高」にて、2024年9月19日(木)より販売開始しました（<https://zeitaku-shiko.com/item/fujinokura-0044/>）。

■瀬戸内海産の天然「はも」を堪能できる極上しゃぶしゃぶセット 贅沢な一品



「はも」の極上しゃぶしゃぶイメージ

この度当社が販売する『【冷凍】はもの黄金しゃぶしゃぶ（瀬戸内海産）3~4人前』は、瀬戸内海産の天然「はも」を使用した極上のしゃぶしゃぶセットです。 「鱧」は鮮度を保つため、生簀で大切に飼育され、活け締めされた後に加工しています。長年の経験を積んだ職人が一尾ずつ丁寧に締めた「はも」を使用しているため、クセがなく、濃厚な旨味と独特の歯ごたえが特長です。

本商品には、骨切りした400gの「はも」の身と、つなぎを使わない100%「はも」のすり身がセットになっています。骨切り「はも」はしゃぶしゃぶ用で、広島産牡蠣の旨味を凝縮したのに昆布やシイタケのエキスを加えた特製しゃぶしゃぶ専用出汁が付属。さらに、明治27年創業の地元老舗「浅野味噌」の国産梅を使用

した特製の梅味噌と一緒に楽しめます。湯引きで引き締めた「はも」に「浅野味噌」の梅味噌を添えることで、梅の爽やかな酸味とコクが合わさり、さらに旨味が引き立ちます。また、刺身やてんぷら、鍋料理など多様な調理方法で楽しむこともできます。

「はも」はビタミンAやD、コンドロイチンが豊富に含まれ、コラーゲンの含有量が高いため、特に美容や健康を気にする女性におすすめです。骨ごと食べることでカルシウムも摂取でき、皮には関節を丈夫にする成分も含まれています。贅沢な食材ながら、栄養面でも優れた食材です。

さらに、「はも」はその長い身が古くから縁起物としても親しまれており、生命力の強い魚としても知られています。かつて冷蔵技術がなかった時代でも、生きの良い状態で内陸の京都まで運ばれ、贈答品としても大変人気が高い魚です。

当社は、瀬戸内海産の高級魚を使った商品を鮮度そのままでおいしく全国にお届けすることを目指し、今後も商品のラインアップを拡充していきます。また、オンラインショップを通じて、贅沢な食卓を演出する高品質な商品を、より多くのお客様にご提供していきます。

■ 「贅沢至高」オンラインショップが提供する価値

「贅沢至高」とは、「価値あるものを価値通りに、嗜好を超えた、至高の品。」をコンセプトに運営するオンラインショップです。歴史や伝統を大切にし、生産者の想いを受け止めて、ギフトにもご褒美にもピッタリな「贅沢な逸品」をセレクトして全国にお届けしています。

新商品となる『【冷凍】はもの黄金しゃぶしゃぶ（瀬戸内海産）3~4人前』も、当社が長年培ってきた目利きの技術が生んだ自信作。ぜひ一度、その味わいをご堪能ください。

【商品概要】

商品名 : 【冷凍】はもの黄金しゃぶしゃぶ（瀬戸内海産）3~4人前

発売開始日 : 2024年9月19日(木)

価格 : 17,280円（税込）

内容量 : 瀬戸内海産骨切りはも 400g、はもつみれ 200g、しゃぶしゃぶ専用出汁 75g、天然ゆず醤油 200ml、梅味噌 80g、こねぎ 30g、金粉

商品詳細 : 瀬戸内海産の天然「はも」を使用した極上のしゃぶしゃぶセット。骨切りした400gの「はも」の身と、つなぎを使わない100%「はも」すり身がセットになっています。広島産牡蠣の旨味を凝縮したものに昆布やシイタケのエキスを加えた特製しゃぶしゃぶ専用出汁が付属。さらに、明治27年創業の地元老舗「浅野味噌」の国産梅を使用した特製の梅味噌も一緒に楽しめます。

商品 URL : <https://zeitaku-shiko.com/item/fujinokura-0044/>



【会社概要】

社名 : 株式会社クラハシ

代表 : 代表取締役社 天野文男

本社所在地 : 〒721-0942 広島県福山市引野町1-1-1 福山市地方卸売市場内

TEL : 084-941-3510

設立日 : 2006年3月23日

URL : <https://www.kurahashi.co.jp/>

資本金 : 100,000千円

従業員数 : 約150名（正社員110名）

事業内容 : 福山市地方卸売市場・水産物荷受（広島県公認）水産物及び関連商品、冷凍食品等の卸売。当社は、魚市場を運営する市場事業と、水産加工品、冷凍食品などを総合的に取り扱う商事事業の2つの柱に展開する総合卸売商社です。「水産流通の雄を目指す」をモットーに、「商品開発」「市場開拓」「顧客満足」などの取組みを進め、豊かな食文化の創造に貢献します。

本件に関するお問い合わせ先

クラハシ 広報事務局 担当：福士（ふくじ）

MOBILE : 080-6538-6292

TEL : 03-5411-0066 FAX:03-3401-7788

E-mail : pr@netamoto.co.jp