

株式会社プロバ 「山陰浜田極味」高級のどぐろ缶詰【華爛 - KARAN - 】 Makuake（マクアケ）にて予約販売開始のお知らせ

株式会社プロバが運営するのどぐろ通販専門店「山陰浜田極味」は、300gを超えるのどぐろ一尾をまるごと缶詰にした浜田の高級のどぐろ缶詰【華爛-KARAN-】を2023年7月28日(金)9時からマクアケにて予約販売を開始いたします。

URL:https://www.makuake.com/project/kiwami_nodoguro/



【華爛-KARAN-のこだわり】

- ・缶詰では非常識！料亭に並ぶような300gを超える「のどぐろ」を缶詰に
- ・のどぐろの美味しさを追求！骨まで美味しい3種の部位ごとの味付け
- ・驚きの連続！心を奪うギフト体験



浜田の「のどぐろ」は、脂の乗りが美味しいと全国的にも有名です。沖合底びき網漁業で8月から翌年5月に水揚げされ、脂肪含有量が25%を超えるものも多く、「白身魚のトロ」とも呼ばれています。

山陰沖の豊かな深海で成長した真っ赤な**華**の**のどぐろ**を、こだわりの製法で**爛**る(煮る)

日本一美味しいといわれる浜田の「のどぐろ」を、もっと伝えたい。この思いが「華爛」には詰まっています。

【美味しさへのこだわり】



300g 以上の「のどぐろ」をまるごと一尾使用

のどぐろは大きければ大きいほど脂乗りが良く、300g を超えるようなサイズは高級料亭等で提供されるため高値で取引されています。そのため、一般の缶詰には小ぶりなのどぐろが使用されていることが多いのですが、**華爛では脂乗りの良いのどぐろの溢れる旨味をお楽しみいただけます。**



一つ一つ、手作業で丁寧に調理

浜田市で水産加工を営んでおられる株式会社シーライフ様と共同開発。缶詰は熟練のスタッフが**一缶一缶を手作業で丁寧に**作っています。そのため大量生産は出来ませんが、品質には自信をもってお届けします。



高温調理で骨まで柔らかい

缶詰に密封したのどぐろを高温にて調理します。頭から尾の先まで全ての骨が柔らかくなっており、お子様でも骨を気にせずお召し上がりいただけます。また、**のどぐろの旨味が詰まった骨も一緒に楽しめる**ことが華爛の特徴です。

【のどぐろを丸ごと楽しめる三種の味わい】



カマ オイル&唐辛子煮

脂のりのよいカマ、栄養豊富でコラーゲンも多い目、旨味の詰まった頭を、特製オイルと唐辛子でピリ辛に煮詰めています。頭の骨までやわらかく、食べやすくなっています。さまざまな食感と旨味が味わえます。



トロ 浜守の塩

のどぐろの主役といえる部位です。しっかり脂がのっている厚みある白身を、浜田の藻塩「浜守の塩」でシンプルに味付けし、仕上げました。のどぐろ本来の旨味が口の中いっばいにとろけていきます。



テール 特製煮付

のどぐろの部位のなかでも、もっとも身が引き締まっている、淡白な白身を楽しむ部位です。白身肉の美味しさを引き出す特製のタレで煮付にしています。タレと白身が生み出す味の調和が特徴の一缶です。

【心を奪うギフト装飾】

箱を開けてから完食までの至高のひと時を。



【山陰浜田極味が大切にしたい】

島根県浜田市は山陰地方有数の水産都市として栄えてきました。しかし、少子高齢化による漁業の担い手が減少、漁獲量も減少しています。

「一人でも多くの方に浜田を知って頂き、本当に美味しい浜田ののどぐろを楽しんで頂きたい。そうすることで、浜田をもっと活気溢れる町にしたい。」

この想いで華爛を開発しました。

のどぐろと共に育ってきた私たちが自信をもって提供する「華爛」です。
是非一度、ご賞味くださいませ。

◆商品概要

商品名：浜田の高級のどぐろ缶詰 華爛—KARAN—

定 価：（送料込、税込）12,000 円

数量限定 マクアケ早期割引 9,000 円～

商品の発送：9 月内を予定

内 容 量：180g × 3 缶

賞味 期限：製造日から 2 年 6 カ月

販売ページ：Makuake 華爛プロジェクトページ（7 月 28 日 9 時からオープン）

https://www.makuake.com/project/kiwami_nodoguro/



これからも、プロバグループは企業理念である「地域社会への貢献」を一つでも多く形にすべく、地域の皆さまと挑戦してまいります。

株式会社プロバホールディングス 経営企画部 広報課

〒731-0141 広島県広島市安佐南区相田 1 丁目 1 番 33 号

TEL：082-831-2608 FAX：082-870-3196

プロバグループホームページ <http://www.provanet.co.jp/>