

ノドグロ缶詰とろける舌

浜田で水揚げ 広島ของบริษัทなど開発

アミューズメント施設を運営する「プローバ」（広島市）と、水産加工の「シーライフ」（浜田市）が、

最高級のノドグロを使った高級缶詰「華燻」を紹介する吉田支店長（浜田市役所で）



と「トロ」、「テール」の3缶セットで、脂乗りがよく、とろける食感が楽しめる。

高級店で提供される250g以上、300g超を使い、3缶で味付けを変えた。カマはオイルと唐辛子でピリ辛に、脂が乗ったトロは塩でさっぱりさせている。黒色の化粧箱入りで、金色の缶で高級感も出した。

プローバは浜田、江津両市などで営業し、通販専門店「山陰浜田極味」で食品事業も展開する。浜田の水産を盛り上げようと、昨年秋から開発を進めてきた。

27日に浜田市役所でお披露目され、プローバ島根支店の吉田辰也支店長は「付加価値を高めて富裕層に手にとってもらい、地域に恩返しが出来れば」と話した。

1セット1万2000円（送料と税込み）で、28日からCFサイト「マクアケ」で販売する。9月に発送し、数量限定で早期割引もある。

2023年7月28日(金)付

読売新聞朝刊 25面へ掲載

※転載については読売新聞社の許諾を得ています