

アマミューズメント業のプロ  
ーバ（広島市）と水産加工工業  
のシーライフ（浜田市原井町）  
が、高級ノドグロ缶詰を共同  
開発した。1尾をまるごと使  
い、部位に合わせて3種類の  
味付けをするのが特徴で、ノ  
ドグロのうま味が詰まった商  
品に仕上がった。

## 高級ノドグロ缶詰開発

シーライフとプローバ



高級ノドグロ缶詰「華爛」をPRするプローバの社員＝浜田市  
殿町、市役所

### 1万2000円 大型まるごと使用

浜田産の藻塩で味付けする。うことが多いが、華爛は高級  
身の引き締まった尻尾は特製 料亭などで提供される大型ノ  
ダレで煮付けた。 ドグロをまるごと1尾使い差  
缶詰は通常小ぶりの魚を使 異化を図った。

受注生産で、28日から専用  
サイトで予約を受け付け、9  
月以降に発送開始する予定。  
2023年度は千セットの販  
売を目指す。

浜田、江津両市でパチンコ  
店を経営するプローバは3年  
前から、ノドグロ通販事業「山  
陰浜田極味」を展開してお  
り、初のオリジナル商品とし  
てシーライフの協力を得て開  
発した。

プローバ島根支店（同市浅  
井町）の吉田辰也支店長は「他  
にはない高級感が売りの商  
品。贈答利用してほしい」と  
PRした。（中村成美）

2023年7月28日(金)

山陰中央新報朝刊5面へ掲載

※転載については山陰中央新報社の許諾を得ています