

令和5年度かがわ県産品コンクール優秀賞「百年はまちオイル漬け」について、初の試食販売イベントを栗林庵で開催します。

服部水産有限会社は、令和5年度かがわ県産品コンクールの食品部門優秀賞を受賞した「百年はまちオイル漬け」の試食販売イベントを、12月2日（土）・3日（日）の2日間、かがわ物産館「栗林庵」の店内で開催します。

出展者：服部水産有限会社

開催日時：2023年12月2日(土)14:00～18:00
3日(日)11:00～15:00

開催場所：かがわ物産館「栗林庵」店内(高松市栗林町)

出展者：服部水産有限会社

内容：「百年はまちオイル漬け」の試食販売



※ 商品内容等詳しくは、別添資料を参照ください



かがわ物産館「栗林庵」

□運営主体：一般財団法人かがわ県産品振興機構

□営業時間：(12月) 9:00～17:00

※ 12月3日まではライトアップのため20:30まで営業

□住所・連絡先：香川県高松市栗林町1-20-16 TEL 087-812-3155

服部水産有限会社

かがわ県産品コンクール優秀賞受賞「百年はまちオイル漬け」 初の試食イベントを12月2～3日に栗林庵にて開催

ハマチ養殖発祥の地である香川県東かがわ市引田で親子4代にわたって養殖業を営む、服部水産有限会社(所在地:香川県東かがわ市、代表:服部秀俊、以下当社)は、「令和5年かがわ県産品コンクール」で優秀賞を受賞した「百年はまちオイル漬け」、初の試食イベントをかがわ物産館「栗林庵」にて、2023年12月2～3日に実施いたします。香川県の県魚であるハマチの新たな楽しみ方を香川県民及び、旅行者の皆さまに提案いたします。



「百年はまちオイル漬け」商品開発及び試食イベント開催の背景

香川県の県魚であるハマチですが、県内での養殖ハマチの出荷時期は9月から1月に限られており、その他の時期は他県の養殖ハマチが消費されています。そのような背景から、通年で香川県産の養殖ハマチをお楽しみいただけるように「百年はまちオイル漬け」を開発しました。香川県産のハマチ消費量を増やすことで、香川県東かがわ市引田が発祥であるハマチ養殖を発展させ、歴史あるハマチ養殖を未来につなぐという想いを込めた商品です。ハマチ養殖発展への取り組み、こだわりの香川食材の使用及びその味わいが評価され、「令和5年かがわ県産品コンクール」の食品部門にて優秀賞を受賞いたしました。

ハマチ養殖発展の願いを込めた本商品をまずは、香川県民及び、旅行者の皆さまに知っていただきたいと考え、栗林公園に隣接するかがわ物産館「栗林庵」にて、初めて試食イベントを実施することといたしました。

試食イベント開催詳細

日時:2023年12月2日(土) 14:00～18:00、12月3日(日)11:00～15:00

場所:かがわ物産館「栗林庵」

住所:香川県高松市栗林町1丁目20番16号(特別名勝栗林公園東門)

※栗林庵は栗林公園の外にあるため、公園の入場券は不要

試食品:百年はまちオイル漬け ※商品がなくなり次第終了

商品に使用しているハマチ「百年はまち」について

ハマチ養殖発祥の地、香川県東かがわ市引田にて黎明期からハマチ養殖と向き合ってきた当社が、品質で評価されるブランド魚による持続可能な養殖事業を目指し、立ち上げたブランドです。米由来成分オリザノールを配合した独自開発の餌、赤潮との戦いで培った広い生簀での飼育等、これまでのハマチ養殖の叡智を結集した原点にして頂点のハマチです。また、冬期の漁場閉鎖、海底耕運、後進の育成などハマチ養殖業そのものの持続可能性も追求しています。

ブランド名には、百年間続いたハマチ養殖を次の百年に繋いでいくという思いが込められています。

「百年はまちオイル漬け」商品紹介

香川県の伝統野菜「香川本鷹」や香川県産にんにくを贅沢に使用したピリ辛ガーリックオイルに、低温調理で仕上げたしっとりやわらかな「百年はまち」を漬け込んだレストランクオリティのオイル漬けです。香川県高松市の名店「Knocking kitchen」小川翼シェフ監修で誕生いたしました。ほどける柔らか食感と香るピリ辛オイルは一度食べたらやめられない、独り占めしたくなる旨さ。そのまま召し上がるのはもちろん、ほぐしてバゲットにのせたり、パスタに和えたり、まるで「ツナ」のように簡単にアレンジも可能です。お気に入りのお酒と合わせれば、レストランクオリティの肴で家飲みをお楽しみいただけます。



監修:「Knocking kitchen」小川翼シェフプロフィール

元スポーツトレーナー。スポーツをするための食生活から始まる。湘南の名店「clarita da marittima」を中心に修行後、香川県に移り住み2021年7月に高松市で「Knocking kitchen」をオープン。四国4県の作り手と共に家族3世代が食材を語り合い、集う新しいファミリーレストランを目指す。『ゴ・エ・ミヨ 2023』受賞。



商品概要

内容量: 70g

価格: 1,185円(税抜)

販売場所: 栗林庵

(CRAFT FISH 特設ページ): <https://craftfish.jp/pages/hyakunen-hamachi-oil>

(服部水産 特設サイト): <https://www.hyakunehamachi.jp/>

服部水産について

当社は4世代にわたってハマチ養殖に挑戦しています。「誰もやらないことをやる」ことが服部家の伝統で、これまで誰も取り組んでいなかった地元特産品を餌に使ったブランド魚開発や、少数出荷への対応、シェフとの直接取引による品質の改善など、常に新たな挑戦をし続けてきました。服部水産では受け継がれてきた引田のハマチ養殖のバトンを繋いでいくため、海、魚、人にやさしい水産業にこだわり、2020年3月に香川県で初めてマリン・エコラベル・ジャパン認証(MEL認証)を取得しています。共に生きてきた引田の海を次世代に繋ぐべく、大切に維持しています。



会社概要

商号: 服部水産有限会社

代表者: 服部 秀俊

設立: 1976年3月

所在地: 〒769-2901 香川県東かがわ市引田128-24

事業内容: ハマチ、カンパチ、サーモンの養殖及び、販売

会社ウェブサイト: <https://www.hattori-suisan.com/>

試食イベントに関する取材等のお問い合わせ窓口 株式会社さかなファーム 担当 岸畑
mail: pr@sakana.farm TEL: 090-3433-7661