

記者発表様式

1件1枚で作成してください。

所属（ 水産振興課 ）担当者（ 宮野 ）内線（ 464 ）

<p>タイトル</p> <p>鐘崎天然ふくを使った「ふくカレー」「ふくだし」の販売開始</p>
<p>概要（発表内容を簡単に記入してください）</p> <p>宗像漁協では、現在、地元で水揚げされる水産物を活用した特産品開発に取り組んでいます。</p> <p>このたび、「鐘崎天然ふく」としてブランド化に取り組んでいるカナトフグ（しろさばふぐ）を使った常温加工食品第1弾として「ふくカレー」「ふくだし」が完成しました。</p> <p>材料のフグの身を漁協の加工処理施設で処理し、一番食品株式会社に製造委託。</p>
<p>内容（発表内容のポイントを記入してください。別紙資料でも可能）</p> <p>発売開始日 平成27年12月23日（水・祝）～</p> <p>価格・内容量について 「ふくカレー」600円（税込）1袋200g 「ふくだし」 350円（税込）1袋200g</p> <p>販売場所について 道の駅むなかた、お魚センターうみがめ（漁協直売所）、ふるさと寄付福岡空港（福岡空港では1月1日以降販売開始予定） 販売先は、順次拡大予定</p> <p>商品の特徴 「ふくカレー」に使用するカナトフグ（しろさばふぐ）は、鐘崎漁港で水揚げされたフグのみを使用。宗像漁協加工処理施設にてすばやく処理しているので身質の違いは歴然。 「ふくだし」は、しろさばふぐの骨を煮出した上品なだしに薄く味付けをしている。濃縮タイプのため、鍋だしのほかに、お吸い物や茶わん蒸しなど使い方はいろいろ。</p>
<p>本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先（所属、担当者名、 ）</p> <p>宗像漁業協同組合 鐘崎本所 担当：佐藤 TEL：0940-62-1500 FAX：0940-62-1502 宗像市産業振興部水産振興課 担当：宮野 TEL：0940-36-0031 FAX：0940-36-0320</p>