

所属（ 水産振興課 ） 担当者（ 宮野 ） 内線（ 464 ）

タイトル
宗像あなごを使った「あなごだし」ができました！
概要（発表内容を簡単に記入してください） 宗像漁協鐘の岬活魚センターが、宗像産あなごを使った「あなごだし」を商品化しました。「ふぐだし」、「あごだし」につづく3つめのだし商品です。 産学連携商品として、宗像市と包括的連携協定を締結している公立大学法人福岡女子大学（食・健康学科食品学研究室／石川洋哉准教授）と民間企業の三者とで共同開発しました。参画した民間企業「(株式会社)博多の味本舗」は、福岡女子大学との連携実績もあり、天然素材にこだわった「赤ちゃんだし」など無添加のだし商品の製造販売を展開しています。
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）  ■ 価格・内容量について 1,080円（税込）1パック10包入り  ■ 販売場所について 道の駅むなかた、鐘の岬活魚センター、市庁舎ハートループ ※博多の味本舗の商品としても販売  ■ 商品の特徴 アナゴの加工後に残る「骨」、「頭」を活用。ポイル、乾燥、焼成（プレス）の工程を組むことで、アナゴの匂いや油分を抑え、アナゴの風味を引き出すことに成功。化学調味料・保存料無添加です。 九州産を中心とした天然だしを調合することで、深みのある繊細な味のだしに仕上がりました。
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、TEL） 宗像漁業協同組合 鐘の岬活魚センター 担当：綿井（地域おこし協力隊） 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