

プロが評価する素材としての「山うに」の魅力

「今までにない美味しさ」「癖がなく苦みが残らない」「食材の旨味を活かすことができる」などの味の魅力、そして天然素材にこだわった丁寧な製法などが高く評価されて、知名度はまだ低いものの飲食業界やフード業界の皆様がその評判を聞きつけ、素材として越前隊の「山うに」を積極的にご使用いただいています。その一部分をご紹介します。

●カルビー ご当地ポテチ 「山うに」味

カルビー（東京）様が開発している 47 都道府県の「地元ならではの味」のポテトチップス プロジェクト。2018 年度の福井県代表として「山うに」味が採用され越前隊の「山うに」をご使用いただきました。福井県内に加え、富山、石川、岐阜、静岡、愛知、三重の計 7 県で発売され、大好評を頂きました。



●DEAN&DELUCA 様 お惣菜メニューに採用

DEAN & DELUCA 様の JOURNEY THROUGH JAPAN はその土地に大切に受け継がれてきた、かけがえのない美味しいものを料理人やバイヤーたちがまだ見ぬ出逢いを求めて各地を旅し、食材や郷土料理、食文化を肌で感じながら、新たな提案で食の美しさをお届けするプロジェクト。その一環として行われた福井県編で越前隊の「山うに」がお取り上げ頂き「ヒラメのカルパッチョ山うに和え」という惣菜メニューとしてお取り上げ頂きました他、週末マーケットにて販売を行いました。



●ミシュラン レストランで味わう！?

和食の名店「乃木坂しん」ではお鍋の味付け用として、また独創的な料理で名高いフレンチ レストラン「ピエール・ガニエール」ではステーキのたれのアクセントとして越前隊の「山うに」をご使用いただきました。

※使用状況はシーズン、仕入れなどにより異なりますことご了承ください。



●中部地区のローソン店舗で「山うに」を使用商品が発売

大手コンビニチェーンのローソン様の中部地区店舗（約 1,500 店：2017 年 12 月末現在）で、福井県鯖江市役所 JK 課の皆さんとローソン様が共同開発した「手巻おにぎり シーチキン山うにマヨ」（税込 135 円）と「チキンポテト&豚しゃぶサンド（山うに風味）」（税込 298 円）が発売され大好評を頂きました。



and more...これからのコラボにご期待ください！

現在も日本を代表するエア ラインの機内食、有名シェフからのオファーなど「山うに」の可能性に着目して下さった多くのフード関係の皆様から沢山のお声がけを頂いております。今後どんな形で皆様の前に「山うに」が登場するか...お楽しみにお待ちしております！