

福井県を代表する新感覚の薬味が新登場！

ゆずのフレッシュな香りとピリツとした辛味の絶妙なハーモニー

素材と製法にこだわった「山うに」の最高峰ブランド

「柚子赤」2019年12月1日より全国展開！！



製品名：柚子赤（中辛・辛口）

種別：調味料

60g 1,000円（税抜希望小売価格）

株式会社越前隊（本社：福井県鯖江市尾花町 60-35-5、社長：関 和宏 以下、越前隊）では、福井県鯖江市河和田に300年以上前から続く伝統の薬味「山うに」の最高峰ブランド「柚子赤」を2019年12月1日より、全国発売させて頂く事となりました。

「山うに」の名前の由来は、見た目が「うに」にそっくりだからとか…。「ゆず」「赤なんば」「塩」「鷹の爪」を丁寧にすり込み、練り上げられた「山うに」は、ゆずのフレッシュな香りとピリツとした辛味の絶妙なハーモニーで、地元鯖江をはじめ福井全県で大人気…今や県を代表する薬味の一つとなっています。

越前隊「山うに」の最高峰ブランド…それが「柚子赤」

「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、オリジナル「山うに」の味の特徴である、ゆずのフレッシュな香りとピリッとした辛味の絶妙なハーモニーを損なうことなくより高めるため、伝統の製法にこだわりながら、素材を厳選致しました。



製造方法

ゆず皮のフレッシュさと完熟赤なんばんの甘みを引き出し、上品な味わいを引き出すために、おばあちゃんのまたそのまたおばあちゃんがずっと昔から作って来た製法にこだわり。ゆず皮や赤なんばんの素材を見極めながら練り合わせの時間や、強さを微妙に変えながら丹精を込めて練り上げています。辛味の中にも甘さを感じる独特の風味を醸し出すためには繊細な力加減が必要なため「柚子赤」の製造については、未だに殆どの工程を手作業で行っています。

ゆず（ゆず皮）

有機栽培で育てられたゆず。中でも肉厚なゆずの皮の部分だけを厳選して使用しています。上質なゆずを見極め選ぶことで越前隊の「柚子赤」ならではの酸味が得られ、彩り豊かなフレッシュさを加えます。



赤なんば（赤万願寺唐辛子）

越前福井は緑と水に恵まれており、日本で唯一、全てのお米の種類が食味基準値特 A の評価を得ている他、日本を代表する酒造が多いことでも知られています。この豊かな土壌と清浄な水資源に溢れた緑の大地で赤なんばを栽培。中でも赤く完熟したものだけを使用することで風味や甘みが格段に増し、「柚子赤」ならではの温かみを感じさせる彩り豊かな上品な味わいをもたらしてくれます。

高価なため通常の「赤トウガラシ」などで代用する事が多い中、越前隊の「柚子赤」はこの高価な福井産の「赤なんば」を味の決め手としてこだわって使用しています。



越前塩

「柚子赤」に使われる塩は日本海・越前海岸の澄み切った海水を原材料に使った純国産自然海塩。ほんのりと口に広がる甘みが特徴で、尖った辛さがなく、丸みがあり、口当たりの良い温かな味へと仕上げられています。



News Release



■ 製品名：山うに・柚子赤

- 容量・価格：60g 1,000円（税抜希望小売価格）
- 発売日：2019年12月1日予定
- 販売チャネル：全国お土産店、福井県アンテナショップ他
- 原材料：柚子（国産）、赤万願寺唐辛子（福井県産）、塩（福井県産）、赤唐辛子/酸化防止剤（ビタミンC）
- ご使用方法：薬味としてはもちろん調味料としても様々なお料理に合わせてご使用頂けます。
 - ご飯やお蕎麦
 - しゃぶしゃぶなど鍋料理
 - 焼肉・焼魚
 - パスタ、ドレッシング

製品管理情報

商品名	山うに・柚子赤 中辛 / 山うに・柚子赤 辛口		
提供可能時期 <small>（最もおいしい時期を（ ）内に記載）</small>	通年（9-11月）	賞味期限／消費期限	6カ月 / 8カ月
主原料産地	福井県鯖江市	JANコード <small>（13桁もしくは8桁）</small>	中辛：4573240691087 辛口：4573240691094
内容量	60g	税抜希望小売価格	¥1,000
1ケースあたり入数	40本	保存温度帯	常温
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	無
最大・最小ケース納品単位 <small>（◎ケース/日 など単位も記載）</small>	最大：10 最小：1	ケースサイズ（重量）	サイズ：40cm X 25cm X 110cm 重量：約10kg

製品管理情報

商品検査の有無	一般生菌数 300以下fu/g ・大腸菌群 陰性 ・黄色ブドウ球菌 陰性	
衛生管理への取組	製造マニュアルに基づく管理	
生産・製造工程の管理	従業員の管理	品質管理保障マニュアルに基づく社員教育
	施設設備の管理	日々の点検
	危機管理体制	品質検査記録 PL保険 5000万円

News Release

越前隊「山うに」製品ラインナップ

越前隊は新発売の「柚子赤」の他に、レストランや加工食品用にご使用いただける業務用「山うに」を3品目ラインナップしております。どれも素材にこだわった越前隊自慢の「山うに」でございます。小売用には「柚子赤」を、レストランなどでの調味料や薬味としてのご使用には業務用をご用命ください。

卸売価格については発注量やお取り組み内容に沿って柔軟にご対応させていただきますので、お気軽にご相談下さい。

	種類	量/袋	ロット	参考上代(税抜)	納期	賞味期限
A	山うに・柚子赤 中辛	60g	40	¥1,000	7日以内	常温6か月
B	山うに・柚子赤 中辛	60g	40	¥1,000	7日以内	常温6か月
C	業務用山うに中辛 熱殺菌(有)	1,000g	3	要お問合せ	3日以内	冷蔵保存90日
D	業務用山うに辛口 熱殺菌(有)	1,000g	3	要お問合せ	3日以内	冷蔵保存90日
E	業務用山うに中辛 熱殺菌(有)	300g	10	要お問合せ	3日以内	冷蔵保存90日

株式会社越前隊

■株式会社越前隊

福井県鯖江市河和田地区、越前漆器や眼鏡の職人たちの集まる、小さなものづくりのまちです。

三方を山に囲まれ、約4,400人が暮らすこのまちの素朴であたたかい食文化を全国の皆様にお届けすることで、みなさまの食卓とふるさとをつなげる。そしてふるさとを盛り上げたいとの願いで生まれた協同組合をベースとしたひと・食をつなぐ株式会社が越前隊です。

株式会社越前隊ホームページ：<http://echizentai.com/>



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社越前隊 マーケティング担当：関

TEL: 0778-42-7942 Email : info@echizentai.com

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！