

報道関係各位

2009(平成21)年 11月 19日(木曜)

「解凍後もうまい！」最新冷凍技術で‘離島のうまいもん’を全国に届ける「ふるさと海士」、  
 幻のブランド牛「島生まれ、島育ち、<sup>あま</sup>隠岐牛」を商品化！  
<sup>おきぎゅう</sup>  
 隠岐・海士の4大ブランドが揃い踏み

日本海に浮かぶ離島、海士町(島根県隠岐郡)の第3セクター(株)ふるさと海士では 解凍後も鮮度と美味しさを保てる最新冷凍技術CAS(キャス)(※詳細別紙)によって離島の流通ハンディを克服し、豊かな海産資源を活用したさまざまなCAS商品を開発、獲れたての美味を封じ込めて全国へ販売しています。

当社が製造するCAS冷凍品シリーズ「島風便」ではこれまで、白いかや岩がきなどの海産物のみ販売してきましたが、このたび出荷頭数の少なさから‘幻のブランド牛’とも呼ばれる高級和牛『島生まれ、島育ち、隠岐牛』の新たな商品を加えることにより、海士を代表する地域産物がCAS冷凍品として勢ぞろいします。

ミネラル豊富な潮風が吹き渡る隠岐の風土で放牧され、この島でとれる稲わらなどを食べて育つ隠岐牛は、肉の味わいが深く、脂身がさっぱりしているのが特長です。そんな隠岐牛の中から、食肉牛から子牛まで徹底した目利きである先代からの畜産家、井上静雄氏が厳選したものだけを、今回の新商品に使用しました。

‘島まるごとブランド化’を打ち出す海士町らしい戦略商品として、白いか・岩がき・天然塩と隠岐牛を組み合わせた「隠岐・海士町ブランド4点セット」を用意しました。お歳暮のシーズンに合わせ、海士の風土と生産者の知恵が詰まった‘島の幸’が最高鮮度で揃う豪華セットとしてPRし、食にこだわる女性や、知る人ぞ知る地方発の逸品を求めるユーザーをターゲットとして販売拡大を狙います。

「島風便」は海産物のほか、サザエや鯛の炊き込みご飯やドリアなどの加工品も人気で、2006年の発売開始以来順調に売り上げを伸ばしており、昨年度の実績は7500万円。今回の隠岐牛投入と、島風便の個人向け通販サイト「島風生活。」を中心とした積極的な情報発信により、さらなるリーチの拡大と売上増を目指します。

本件につきまして、ぜひ御紙の食関連面、地方活性化の情報面、或いは新商品コーナー等への掲載をご検討いただきたく、よろしくお願いいたします。商品の詳細については、2枚目をご覧ください。



左上から時計回りに、隠岐牛、白いか(刺身)、海士乃塩、岩がき「春香」。4大海士ブランド



隠岐・海士町ブランド4点セット。CAS凍結した状態(塩を除く)



潮風の恵み、ミネラルたっぷりの牧草地で放牧される隠岐牛は足腰も強く、すぐれた肉質がはぐくまれる

～海士町では、地域の産物を島外へ売り出す‘地産地商’による『島まるごとブランド化』を推進しています～

本件についてのお問い合わせ先は、2枚目をご覧ください



=Cells Alive Systemの略。磁場エネルギーで細胞を振動させることで、細胞を壊さず生きたままのような状態で凍結保存できる画期的システム。通常は、急速冷凍物を解凍すると旨みや水分が流れ出る「ドリップ現象」が起きますが、CAS冷凍品は解凍してもドリップが出ず、鮮度と美味しさを長く保つことができます。海士町ではCASを自治体で初めて導入(2005年)し、島の魚介類をとれたての美味しさそのまま直接都市の消費者に届けています。また、牛肉のCAS商品化は国内用としては今回が初事例となります。開発元のアビー(千葉県我孫子市)が米国の経済誌フォーブスに取り上げられるなど、国際的にも高く評価されており、今後の活用が注目されている技術です。



CAS凍結センターでの作業風景

## ■新商品の概要

《品名》 隠岐・海士ブランド4点セット 《価格》 10000円(税、送料込み)

《内容》

- 隠岐牛(焼肉用)100g×2 …筋金入りの目利きが厳選した最高の牛のみ使用
- 朝どれ白いか(お刺身用)(50g〜)×2 …やわらかく独特の甘みが特長
- 岩がき「春香」ハーフシェル(L、200g〜)×2 …海が香るような滋味深い味
- 「海士乃塩(あまのしお)」100g×1 …昔ながらの塩焚きでつくる天然塩



《品名》 井上さんの厳選・幻の隠岐牛焼肉用セット

《価格》 8400円(税、送料込み)

《内容》 隠岐牛 焼肉用100g×3



《品名》 井上さんの厳選・幻の隠岐牛すき焼き用セット

《価格》 8800円(税、送料込み)

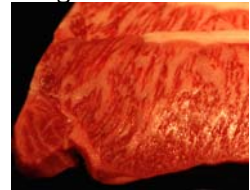
《内容》 隠岐牛 すき焼き用200g×1



《品名》 井上さんの厳選・幻の隠岐牛サーロインステーキセット

《価格》 13800円(税、送料込み)

《内容》 隠岐牛 サーロインステーキ200g×2



畜産家、精肉店・焼肉レストラン「隠岐牛店」オーナー  
井上静雄氏

隠岐牛のことならこの人！

隠岐牛について長年、肥育、流通、販売、調理に至るまですべてを勉強し実際に経験してきたという、隠岐牛の第一人者。今回の新商品で使用する隠岐牛は、全て井上さんが認めたものです。「俺が選んだ牛だから、絶対に美味しいよ！」と太鼓判。



ふるさと海士 社長補佐役  
奥田和司(かずもり)

CASのことならこの人！

ふるさと海士が設立された05年から、CASを活かし地元海産物の冷凍商品を次々と開発。「工場のオペレーションも含めさまざまな面で自信がもてるようになった今、ようやく隠岐牛を含む「海士産品の最強セット」が実現しました！」

《本件につきまして、ふるさと海士のお問い合わせ先》

- 「島風便」商品について⇒CAS凍結センター(担当:濱中)【TEL】08514-2-1105 【Fax】08514-2-1106
- 通販サイト「島風生活。」ほか販売面について  
⇒島風生活。(担当:岡本)【TEL】08514-2-1244 【Fax】08514-2-1245