

地元企業が共同開発！

『越前紅ズワイガニうま味調味料』を 2024年3月16日より、福人喜（ふくにんき） ハピリン店で販売スタート！

▼商品開発までのストーリー



越前ズワイガニはそのブランド力と希少価値から、普段の食卓に並ばない高価で魅力的なものになりました。飲食店も同様に越前ズワイガニをお客様に提供するのは、仕入れに高額な資金が必要なためこれもまたなかなかできない現状があります。一方で、地元越前町の株式会社山下水産では、越前紅ズワイガニを甲羅盛りとして販売していますが、蟹の肩肉と足殻が大量に余ることが課題で捨てるのに困っている現状があります。そこで蟹殻の再利用と、越前ズワイガニの旨味と香りを県内外の方に感じていただきたいという思いから『越前紅ズワイガニ旨味調味料』（愛称：UMAMI）を開発しました。価格は、1本50g 2,200円（税込）になります。

この調味オイルを使用することで、越前ズワイガニの豊潤な旨味と香りが、普段のお料理をさらに美味しく、味をグンッと底上げしてくれます。飲食店では越前ズワイガニのアレンジ料理や新メニュー開発の一助となるはずです。

本製品の原料であるカニ殻は、福井県内で唯一の紅ズワイガニ漁船『大喜丸』が水揚げしたものです。商品開発には、みくに隠居処（IIOプロデュース株式会社 製造担当）、チケティブアイ株式会社（企画・販売担当）、株式会社山下水産（カニの殻を提供）、株式会社glow（注文・問合せ先）の4社が携わりました。

① 大量に余る蟹殻
を再利用します。



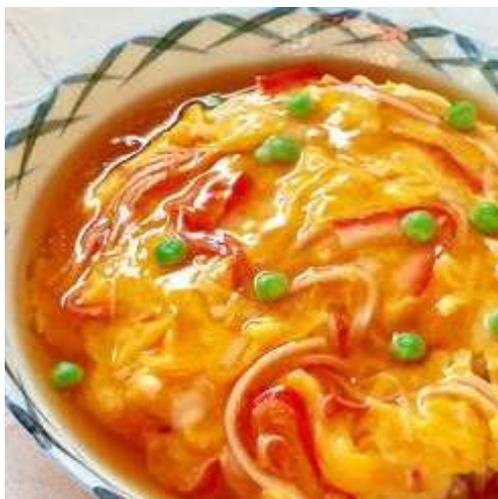
② 蟹殻を食用油に
入れて沸騰させます。



③ 蟹殻からうま味成
分を抽出した
オイルを瓶詰します。



普段のお料理にちょい足しするだけ。炒め物、チャーハン、お味噌汁、ラーメン類などと相性抜群です。味全体をグンッと底上げしてくれます。



【商品に関するお問合せ先】

株式会社glow

営業時間：平日10:00～16:00

電話：0776-67-7403 ✉：info@glow-hakumei.com