

「あづみ野名産 信州サーモンてまり寿し」の発売について

新商品開発の経緯

株式会社 辰巳 代表取締役社長 高原 正雄

株式会社辰巳は安曇野市明科で北アルプスからの伏流水を利用して、ニジマス、イワナ、ヤマメ、信州サーモンの養殖を行っています。養殖した魚の加工、販売も行っており、ニジマスの開きを丸く揚げた円揚げ（つぶらあげ）は看板商品です。

信州サーモンの需要拡大と商品多様化のため、平成24年度に農林水産省の六次産業化・地産地消法の事業認定を受け、長野県オリジナルブランドである信州サーモンを利用した新商品の加工・販売の事業化に取り組み、「信州サーモンてまり寿し」が出来上がりました。

パッケージデザイン等に関しては長野県地域資源製品開発支援センターと松本市のデザイン事務所 DBD GRAPHICS に、食品加工技術に関しては工業技術総合センター食品技術部門に、市場、販路開拓に関しては（公財）中小企業振興センター・マーケティング支援センターより支援を受けました。

「FOODEX JAPAN 2014」等の展示会や各種イベントで試験販売を行い、好感触を得ると共に、さらに改良を重ね本格販売を開始することになりました。

信州サーモン

ニジマス（メス）とブラウントラウト*（オス）を交配させた一代限りの養殖品種で、銀色の身体がサーモンを思わせることから「信州サーモン」と命名されました。

きめ細かく肉厚な身に旨味と栄養が凝縮され、トロリととろける舌ざわりと豊かな味わいが醸し出されます。 * ヨーロッパ原産のサケ科大西洋サケ属の魚

信州サーモンてまり寿し

「てまり寿し」にしたのは食べやすいサイズであること、またお土産用として冷凍商品にしても、球形だと解凍の際に均一な加温が可能で、本来の美味しい味に戻せるからです。

寿司種は通常の生食タイプ（レギュラー）と、燻製の香りと生に近い食感が同時に味わえるよう低温で燻製にしたスモークタイプ（スモーク）の2種類があります。

価格（税別）

信州サーモン（レギュラー）	1パック（12個入）	1,100円
信州サーモン（スモーク）	1パック（9個入）	1,300円

常温と冷凍タイプがあります。

販売場所

株式会社 辰巳（安曇野市明科）と第二工場（池田町）

今後は高速道路サービスエリアでの販売やホテルバイキング用食材としての提供など順次販路を拡大していく予定です。

商品のお問い合わせ先

株式会社 辰巳 担当：工場長 千葉やすお

〒399-7102 安曇野市明科中川手 2795-1

TEL：0263-62-4628 FAX：0263-62-6828

第二工場 〒399-8601 北安曇郡池田町大字池田 2703-1

TEL：0261-85-2738 FAX：0261-85-2758



<信州サーモンてまり寿し>
(レギュラー)