

資料提供
広報取材依頼

情報提供日	令和6年9月12日
問い合わせ先	大田市産業振興部産業企画課：清水敬介 Tel：0854-83-8073

「とろける のどぐろ!!」商品発表・試食会の開催

1、行 事 名	「とろける のどぐろ!!」商品発表・試食会
2、目 的	上野屋蒲鉾店が「島根県産のどぐろ」を使ったお魚チップスを開発し、10月11日（金）より販売を開始する。 会では、商品説明を行うとともに、市長への報告、試食の機会とし、令和6年3月より発売している大あなごチップスの販売状況も併せて報告する。
3、開催（実施）期間	令和6年10月11日（金）
4、開催（実施）時間	14：00～14：30
5、開催（実施）場所	大田市役所2階応接室
6、主 催	—
7、共 催	—
8、参加・入場者数	上野屋蒲鉾店 工場長 土江 元生
9、行事の内容	・「とろける のどぐろ!!」の説明 ・新商品の試食と、大あなごチップスの販売状況の説明 ・意見交換
10、特記事項	【商品説明】 ・販売予定日：令和6年10月11日（金） ・大あなごチップスの発売を機に取引が始まった中浦食品株式会社からの要望を受けて商品開発を進め、お魚チップス第二弾となるのどぐろチップスが完成した。 ・食感が一番の特徴で、サクサクとした歯応えの次にとろけるようにチップスが舌の上でなくなることから、この商品名とした。 ・販売先は、上野屋蒲鉾店が持つ従来の販路にプラスして中浦食品株式会社の販路でも販売する。詳しい販売店舗については、報告会当日に発表する。 ・プレーン、あおさの二種類を発売し、価格はそれぞれ550円（税込）を予定している。

“サクッ”と新食感 / 島根の“のどぐろ”でつくったチップスです



あおさ

島根県産のどぐろ使用
(すり身に対して5%使用)

新食感のお魚チップスが出来ました！
サクッと軽い口当たりの後から、“のどぐろ”のおいしさが
口の中にゆっくりと、とろけるように広がります。
魚のすり身から作られたチップスだからこけ味わる
自然な旨みと乗りが、優しい余韻を残ります。

“サクッ”と新食感 / 島根の“のどぐろ”でつくったチップスです



ブレイク

島根県産のどぐろ使用
(すり身に対して5%使用)

新食感のお魚チップスが出来ました！
サクッと軽い口当たりの後から、“のどぐろ”のおいしさが
口の中にゆっくりと、とろけるように広がります。
魚のすり身から作られたチップスだからこけ味わる
自然な旨みと乗りが、優しい余韻を残ります。