

2024年5月31日
株式会社かいや

あわびやほたてを贅沢に使用し料亭のような味わいを楽しめる 釜めしの素 2種がリニューアル 6月1日から全国に販路拡大

株式会社かいや(所在地：山梨県甲府市、代表取締役社長：中村 敏)は、「あわび入釜めしの素」と「ほたて入釜めしの素」の2商品をリニューアルし、2024年6月1日(土)より販売開始します。長年のファンも多いため商品のベースは変えずに、より貝の美味しさを感じていただけるよう貝を増量したり塩分を調整したりするなど試行錯誤を繰り返し商品が完成しました。貝の総合加工メーカーとして、日本全国の方々に貝の入った釜めしの美味しさを味わっていただけるよう、主に山梨県内でのみ販売していた同商品を今後は山梨県外でも積極的に販売を行ってまいります。



【公式 EC サイト】 <https://www.the-kaiya.jp/shop/>

【アレンジの可能性が無限大。和風も洋風も楽しめる】

具材の多さが特徴の同商品。たんぱく質やタウリンなどの栄養価が高い貝類と、にんじんを始めとした野菜が多く配合されています。具材が多いため、単品で食べても満足感があります。

また、和風オムライスのご飯やパスタの具材、薄めて蕎麦やそうめんのつけ汁など、お好きなアレンジを楽しんでいただけます。

【商品概要】

■あわび入釜めしの素

貝の量を増量。醤油ベースの上品な味わいで、飽きのこない自信の味つけ。

価格 : 615 円(税込)

内容量 : 220g(3 合用)

賞味期限 : 未開封 常温 180 日

保存方法 : 直射日光を避けて常温で保存



■ほたて入釜めしの素

口いっぱいにはたての旨味と香りが広がる、後をひく味わい。

価格 : 615 円(税込)

内容量 : 220g(3 合用)

賞味期限 : 未開封 常温 180 日

保存方法 : 直射日光を避けて常温で保存



【株式会社かいやについて】

山梨の名産品「あわびの煮貝」を始めとした貝類加工品の製造販売を行っています。
独自の技術と伝統の秘伝レシピで地元山梨は勿論、世界に向けた販路を確立しています。

■海なし県になぜ「あわび」？

さかのぼること江戸時代、駿河の海で獲れたあわびを加工し醤油の入った樽に入れ、馬の背中に乗せて保存食として運んだのが始まりとされています。馬の背中に揺られ山を越え、山梨に到着した頃には、濃くもなく薄くもなく程良い醤油の味があわびに染み込んでおり、他の場所で食べるあわびの煮貝よりも特別美味しく仕上がっていたそうです。こうしてあわびの煮貝という食文化が山梨に根付いたと言われています。

■会社概要

会社名 : 株式会社かいや
所在地 : 山梨県甲府市下曾根町 3330-1
代表者 : 代表取締役社長 中村 敏
創業 : 1977年7月
事業内容 : 水産加工製造、販売
資本金 : 4,635万円
HP : <https://www.the-kaiya.jp/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社かいや

担当 : 内藤

Tel : 055-266-5181

MAIL : kaiyainfo@the-kaiya.jp

