

獲れたてすぐを、  
漁船の上で、生きたまま、  
漬け込みました。

# 本当のいか 沖漬け

製法からとことん本物の  
沖漬けをご提案いたします。

フードアドバンス株式会社

<https://www.food-advance.co.jp/>



---

# 本当のいか沖漬け

本当の?って  
どこが違うの?

---

## ～ 本当の理由 その① ～

船の上で漬けるから“沖漬け”。  
陸に上がっての漬け込みは、  
沖漬けとは言わない。

陸に水揚げされて、死んだ状態のイカをタレに漬け込んでも、

身や肝など内側にまで味は浸み込みません。

“陸漬け”で“沖漬け”を語るような商品も、世の中にはあります。

まがい物や口ばかりのこだわりではなく、今回は熱意ある地元漁師の全面協力で、  
獲れたてすぐを、船の上で漬けることを実現しました。

本物の沖漬け生産スタイルを確立し、独自性にこだわった製法でお届けします。



## ～ 本当の理由 その② ～

本当に、獲れたてすぐ、生きたまま、  
タレにどぼん。  
真の鮮度の安定供給を実現。

あまり多くは語りませんが、揺れる船上は命がけ。漁師の仕事は、本当に大変です。

弊社では地元の漁師たちに協力を仰ぎ、

彼らの負担にならない生産システムを作りました。

「食べてくれる人の喜ぶ顔が見たい！」という、漁師の情熱も美味しさのバックボーン。

彼らの協力なしに、本当の鮮度は実現不可能でした。

## ～ 本当の理由 その③ ～

漬け込みダレにもこだわり。  
味の決め手は、  
みちのく産地酒の「南部美人」。

スルメイカを沖で生きたままタレに漬け込むと、  
ロウト（吸い口）からタレを吸い込み、身や肝の隅々まで旨味が回ります。  
弊社では今回、本物沖漬けの主旨をプレゼンし、  
醤油、みりんなど、協力業者を厳選しました。  
特に深み、旨味、香りなどの決め手になる酒には、  
みちのく産地酒の「南部美人・特別純米吟醸」を使っています。  
日本酒の芳醇さが香る「岩手の地酒の沖漬け」は  
今までの沖漬けの味の概念を覆します。



## ～ 本当の理由 その④ ～

本物の鮮度と旨さを食卓に。  
冷凍技術にこだわり抜き、  
「ルイベ」で沖漬けを食べられます。

ルイベとは、凍らせている魚を食べるための調理法。

はじめはシャリシャリとした食感で、そのあと口の中の温度で溶けていき、  
とろけるような食感にかわります。凍らせる時に余分な水分と一緒に臭みがおち、  
よい風味だけが残し、より美味しく食べられます。

今までの沖漬けの冷凍では、カチカチで凍ったままで包丁が入れられず。  
かといって、解かせば身はグニャグニャ、ドリップとともに旨味は逃げ出します。  
鮮度や旨味をキープし、ちょうどよい食感のルイベに。しかも食べやすく。  
美味しさを損なう様々な問題点をクリアするために試作を繰り返し、  
弊社では、急速冷凍した沖漬けを超音波カッターでカットし、  
ルイベでそのまま食べられる状態でお届けいたします。



## ～ 本当の理由 その⑤ ～

東北でも話題。  
舌の肥えた地場の人にも、  
ファン増加中です。



材料を提供いただく岩手の酒蔵さんとコラボし、  
「南部美人」とセットで沖漬けを積極販売中！  
みちのくの美味しい地酒「南部美人」を使うことで、  
イカ沖漬けが薫り豊かになり、  
その目新しさなどから話題になっています。  
今度も地場の連携を活かし、様々な商品を展開していく予定です。

～ 本物にこだわる ～

IWC2017年度 SAKE部門  
チャンピオンサケに輝いた  
南部美人特別純米酒



弊社の沖漬けに使う地酒は、南部美人特別純米酒。

インターナショナルワインチャレンジ (IWC) 2017において、  
SAKE部門のチャンピオンサケに輝いた逸品です。

出品1,245銘柄の中の唯一の1位。

IWCのチャンピオン酒が、世界一の日本酒と言われる理由です。

本物を作るには欠かせない本物。

本当の沖漬けは、南部美人あってこそ成り立ちます。





ご商談、ご相談は、鎌田まで。

 090-8920-5048



独自性とアイデア、レスポンスが売りです。

「八戸の地場企業」を活かし、青森の「旬鮮冷凍」商品を。

他に真似のできない商品を。

## 会社概要

会社名

フードアドバンス株式会社

代表取締役

田中 大輔

業務内容

水産加工業

所在地

【工場】〒031-0831 青森県八戸市築港街一丁目3-18

TEL

0178-32-6351

FAX

0178-32-3136

営業時間

9：00～16：00 ※12：00～13：00は対応不可

定休日

土・日・祝日

URL・MAIL

URL <https://www.food-advance.co.jp/>

MAIL [info@food-advance.co.jp](mailto:info@food-advance.co.jp)

