

令和6年8月16日

佐賀県 産業労働部 流通・貿易課

担当者 柴原、吉武

内線 2288、2348 直通 0952-25-7392

E-mail: ryuutsuu-boueki@pref.saga.lg.jp

佐賀海苔を使った新グルメ「佐賀海苔しゃぶしゃぶ」が誕生！



佐賀県が日本に誇る名産品の佐賀海苔とこだわりの出汁で食べるしゃぶしゃぶとがタイアップし、一番摘みの佐賀海苔の美味しさを余すところなく味わえる新メニューが開発されました。

そのPRのため、開発に関わった関係者が、下記のとおり山口知事を訪問されます。

- 1 日時 令和6年8月23日（金曜日）11時30分から20分程度
- 2 場所 佐賀県庁新館4階 プレゼンテーションルーム
- 3 来訪者
 - ・有限会社きぶん 代表取締役 下村 光一郎 氏（しもむら こういちろう）
 - ・なべ家きぶん 店長補佐 立石 郁斗 氏（たていし ふみと）
 - ・株式会社サン海苔 代表取締役社長 松尾 修 氏（まつお おさむ）
 - ・佐賀県有明海漁業協同組合 代表理事組合長 西久保 敏 氏（にしくぼ さとし）
- 4 内容
 - (1) 新メニューの説明、試食、記念撮影
 - (2) 知事訪問終了後、来訪者による質疑応答
- 5 新メニュー概要
 - 佐賀海苔しゃぶしゃぶは、佐賀海苔の香り・うまみに調和するカツオと昆布の濃厚な出汁のネギ鍋がベース
 - 食べ方
 - ・煮た具材をパリパリの佐賀海苔で巻いて香ばしさとパリッとした歯切れの良さを楽しむ
 - ・佐賀海苔を出汁にさっとくぐらせ、とろりとしたくちどけを堪能する
 - ・出汁に溶かして旨味をたっぷり引き出し具材に絡める
 - ・めに、海苔が溶け込んだ出汁で雑炊に。仕上げに細かくちぎった海苔をふりかける。

6 コース概要

(1) コース名 佐賀特選海苔しゃぶコース

(2) 価格 1万円(税込み)

(3) コースの特徴

- コースは、前菜2種、刺身、茶碗蒸し、海苔しゃぶ、別の雑炊にデザートが付き、材料は佐賀県産にこだわった佐賀尽くしの内容になっています。
- 刺身は海苔で巻いて食べる佐賀スタイルで提供され、茶碗蒸しには佐賀海苔がたっぷり入った真っ黒な餡がかかっている等、しゃぶしゃぶ以外にも海苔を味わえます。
- 海苔しゃぶは、カツオと昆布の濃厚な出汁で食べるネギ鍋をベースに、一番摘みにこだわった上質な佐賀海苔が贅沢に1人前あたり半切サイズ10枚(全形5枚)分ついてきます。

※ 海苔が足りなくなったら、単品で追加注文が可能。

(4) 「なべ屋 きぶん」 店舗情報

住所：佐賀市愛敬町2-3

電話：0952-26-3331

営業時間：17時30分～22時30分(ラストオーダー21時30分)

定休日：日曜日

7 報道機関の方へ

取材を希望する報道機関の方は、8月22日(木曜日)12時までに別添「取材申込書」にて県流通・貿易課へお申込み下さい。

【個人情報の取扱いに関するご案内】

取材申込に記載された個人情報は、今回の取材のために使用します。

なお、県における個人情報の取扱いについては、佐賀県個人情報保護方針

(<https://www.pref.saga.lg.jp/kiji00327884/index.html>) で定めております。