

企業組合こもねっと (宇和島市)

食べよう! 瀬戸特産品
広げよう! 瀬戸ネットワーク

こもねっと
http://komo-net.com

【ご要望・お問い合わせはこちらまで】 TEL090-5140-5010

6次化商品：真鯛の一夜干し

企業組合こもねっとは、真鯛や岩牡蠣などの養殖業が盛んな宇和島市蔭淵（こもぶち）の活性化を目指して創業し、地元の水産加工品販売業などに取り組んでいます。

真鯛の養殖が盛んな土地柄と、加工の機械化の難しさから、大手加工会社が手を出さない点に着目して手掛けた「真鯛の一夜干し」は、おもてなしや贈り物にも適した人気商品です。商品の特徴は次の通りです。

1. 鮮度加工・低温熟成・低温乾燥の独自製法による美麗・美味しい仕上げ
2. 地元漁民協力による地域色を押し出した地域住民も納得の味
3. 地元製造の藻塩を使用して仕上げる事で辛みの少ない深みのあるおいしさを実現

トッピングソースを組み合わせた味のバリエーションも豊富にあり、電子レンジや湯煎の調理だけで本格的な魚料理が楽しめます。

商品はオンラインストア（下記URL参照）などで販売されています。

<https://komo-net.shop-pro.jp/>

