

## 〈プレスリリース〉

報道関係者各位

2025 年 9 月 5 日

武輪水産株式会社

— 八戸水産高校との共同開発レシピが復活 —

### FineDISH! 三陸産さんまの蜂蜜レモン煮を新発売

さっぱり食べやすい新感覚煮魚 / 簡単・便利な即食シリーズ

武輪水産株式会社（青森県八戸市／代表：武輪俊彦）は 2025 年 8 月 30 日より、三陸産のさんまをさっぱり食べやすく仕上げた「FineDISH!三陸産さんまの蜂蜜レモン煮」を発売いたしました。

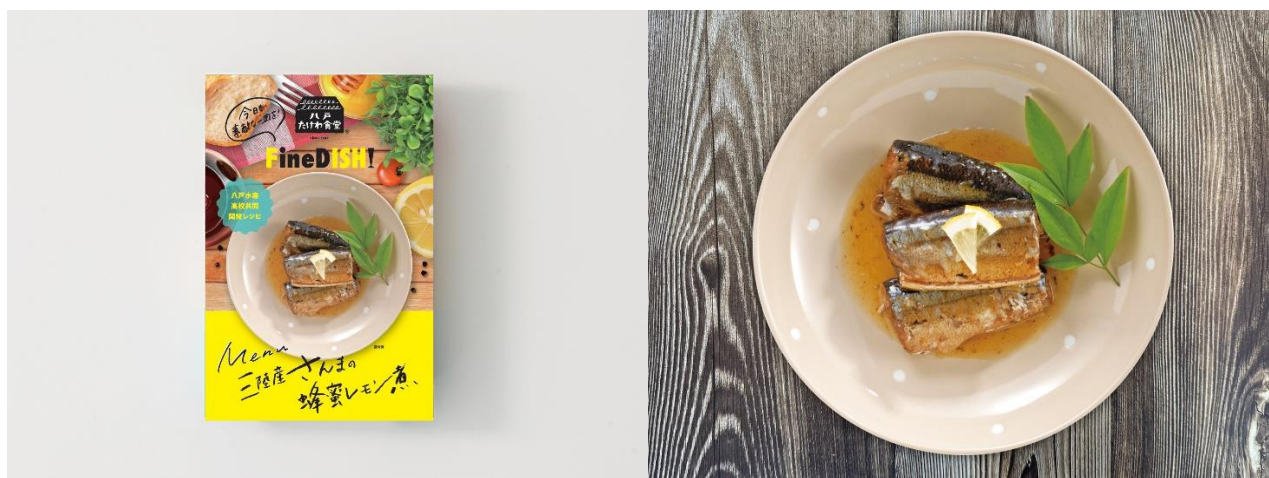
2012 年に八戸水産高校と共同開発した「さんま蜂蜜レモン煮」は、当時の学校給食にも採用され子供達にも親しまれましたが、その後の国産さんまの不漁などもあり、しばらく販売を休止しておりました。この度数量限定ではございますが、当時のレシピをそのままに、手軽な小皿料理をコンセプトとした「FineDISH!」シリーズの一品としてリニューアル発売いたしました。

高校生のアイデアを活かし、さっぱり食べやすく仕上げた新感覚煮魚をぜひ多くの皆様に味わって頂きたいと考えております。

#### 【商品概要】

◇商品名:FineDISH! 三陸産さんまの蜂蜜レモン煮

◇参考小売価格:432 円(税込)



**特徴：**港町八戸に「あったらいいな」と思う老舗食堂をイメージした八戸たけわ食堂ブランドより、手軽な小皿料理をコンセプトにした「FineDISH!」シリーズです。三陸産のさんまを使用し、さっぱり

と食べやすい味に仕上げた新感覚の煮魚は、蜂蜜の甘さとレモンの酸味を感じるすっきり爽やかな後味です。そのままでも、サラダやサンドイッチの具材などアレンジメニューもおすすめです。常温保存が可能で、電子レンジで温めるだけで簡単にお召し上がりいただけますので、ローリングストックにもお使い頂けます。

「FineDISH!」シリーズは他にも、令和7年度 青森県特産品コンクールにおいて青森県農林水産部長賞を受賞した「青森県産いわしとガーリックのアヒージョ」、「八戸サバのトマト&ペッパーソース」を合わせた全3種類でのシリーズ展開です。

◇販売店：八食センター、かぶーにゃ、海カフェたねさし、当社 EC サイト他

#### 【商品についてのお問い合わせ】

武輪水産株式会社 担当：企画開発室 藤田

〒031-0841 青森県八戸市大字鮫町字下手代森 32-1

[TEL:0178-33-0121](tel:0178-33-0121)／[FAX:0178-33-8561](tel:0178-33-8561)

Email: [fujita@takewa.co.jp](mailto:fujita@takewa.co.jp)

公式サイト： <http://www.takewa.co.jp>

※イメージ写真データの提供も可能です。メールにてお問い合わせください。