

報道関係各位

— 速 報 —

2017年モンドセレクション ぶりのレトルトパウチあら炊き 「もっこすぶりかぶと煮」 銀賞受賞

(株)プリミー(代表:濱 敬吾 本社:熊本県天草市)は、この度、2017年5月29日マルタで開催されるモンドセレクション授賞式典で「もっこすぶりかぶと煮」が『銀賞』を受賞することをお知らせします。

魚を原材料としたモンドセレクション受賞品はいくつかありますが、プリを煮物にした賞品は初受賞ではないでしょうか。

■ぶりのレトルトパウチあら炊き「もっこすぶりかぶと煮」

養殖ぶりを加工する際に副産物として出てくる頭。魚粉へのリサイクルは行ってきましたが、これをおいしく食用にできないか?あら炊きをしたいが手間がかかり面倒。これがこの製品開発のスタートでした。

下処理から味付けを何度も繰り返して、皆さんが納得いただけるように仕上げました。

いくらか骨・皮堅い部分が残りますが、ある程度骨も皮も食べていただくことができます。まるごと煮込んでありますのでぶりのおいしいうまみも(DHA・EPA)逃がさずに食べていただくことができます。

■商品情報

原料に天草産の養殖プリを使用し煮付けに仕上げました。

保存がしやすいレトルト仕上げで簡単温めるだけ、本格的な味が楽しめます。

商品名 : もっこすぶりかぶと煮

原材料 : 養殖ぶり(熊本県産) 米発酵調味料、砂糖、還元水飴、タンパク質加水分解物、醤油、生姜、食塩、酵母エキス/アルコール、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素(原材料の一部に小麦。大豆を含む)

価格 : 700円(消費税込み)



<本件に関する問い合わせ>
株式会社プリミー お客様係
TEL0969-23-3537 メール order@burimy.co.jp

■「地域に貢献し、世界へ販路」を目指して 社会背景・ビジョン等

養殖から加工販売まで一貫して行い安心・安全を主としている会社です。「私たちの育てた魚を私たちが加工販売していこう」と養殖業者が創業したのがプリミーです。厳しい衛生基準(HACCP)もクリアし日本国内はもとより、北米・EU・アジアの和食屋にへ向けて日々魚を出荷しています。

「世界基準の魚を手軽に食べていただきたい」、「日本人の魚離れを危惧」、「魚のおいしさを再認識していただき食卓に魚を並べてほしい」そんな願い持っています。

骨があるから魚は嫌い、調理が面倒それを解消し食べていただくことも私たちの役目と考えます。

■モンドセレクションについて

モンドセレクションは世界各地にある優れた市販商品の評価、品質向上を目的として1961年にベルギーで設立された市販商品の品質を評価する審査機関です。経験ある専門家が、細菌化学分析過程と官能分析過程にて審査評価を行い、絶対評価にて優秀品質賞を授与します。客観的に品質を評価された優秀品質賞は、創立から50年以上「品質の証」として世界中の多くの人々に認知され続けています。

■会社情報

会社名 : 株式会社 プリミー
代表 : 代表取締役 濱 敬吾(はま けいご)
所在地 : 熊本県天草市楠浦町 446
URL : <http://www.burimy.co.jp>
問い合わせ
担当 : お客様係
電話 : 0969-23-3537
メール : order@burimy.co.jp

<本件に関する問い合わせ>
株式会社プリミー お客様係
TEL0969-23-3537 メール order@burimy.co.jp

— 速 報 —

2017年モンドセレクション ぶりの米粉カツ「もっこすぶりブリカツ」銅賞受賞

(株)ブリミー(代表:濱 敬吾 本社:熊本県天草市)は、この度、2017年5月29日マルタで開催されるモンドセレクション授賞式典で「もっこすぶりブリカツ」が『銅賞』を受賞することをお知らせします。
国産米粉を衣に使用しもちり・ぶりぶりなブリカツに仕上げました。

■ぶりの米粉カツ「もっこすぶりブリカツ」

養殖ぶりをもっと手軽に食べていただけないだろうか？簡単な調理で。これがこの製品開発のスタートでした。
油調理はおいしく仕上がるが準備や片付けが面倒ですね。オーブントースターで調理できないか？下処理から調理方法の検証を何度となく繰り返し仕上げました。
ブリカツバーガーやサンドイッチ、お酒のお供やおかずにかがででしょうか。骨は除去してありますので小さなお子様にもどうぞ。もちりぶりぶりブリカツをご賞味ください。

■商品情報

天草産の養殖ブリを使用

簡単調理ブリカツ

商品名 : もっちりぶりぶりブリカツ
原材料 : 養殖ブリ(熊本県産)、米粉(国産)、澱粉 小麦粉、卵粉末、パン粉、コーン粉末、食塩、乳加工品、砂糖、香辛料、加工澱粉、増粘剤(加工澱粉、増粘性多糖類)クチナシ色素、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)
原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む

価格 : 500円(消費税込み)



<本件に関する問い合わせ>
株式会社ブリミー お客様係
TEL0969-23-3537 メール order@burimy.co.jp

■「地域に貢献し、世界へ販路」を目指して 社会背景・ビジョン等

養殖から加工販売まで一貫して行い安心・安全を主としている会社です。「私たちの育てた魚を私たちが加工販売していこう」と養殖業者が創業したのがプリミーです。厳しい衛生基準(HACCP)もクリアし日本国内はもとより、北米・EU・アジアの和食屋にへ向けて日々魚を出荷しています。

「世界基準の魚を手軽に食べていただきたい」、「日本人の魚離れを危惧」、「魚のおいしさを再認識していただき食卓に魚を並べてほしい」そんな願い持っています。

骨があるから魚は嫌い、調理が面倒それを解消し食べていただくことも私たちの役目と考えます。

■モンドセレクションについて

モンドセレクションは世界各地にある優れた市販商品の評価、品質向上を目的として1961年にベルギーで設立された市販商品の品質を評価する審査機関です。経験ある専門家が、細菌化学分析過程と官能分析過程にて審査評価を行い、絶対評価にて優秀品質賞を授与します。客観的に品質を評価された優秀品質賞は、創立から50年以上「品質の証」として世界中の多くの人々に認知され続けています。

■会社情報

会社名 : 株式会社 プリミー
代表 : 代表取締役 濱 敬吾(はま けいご)
所在地 : 熊本県天草市楠浦町 446
URL : <http://www.burimy.co.jp>
問い合わせ
担当 : お客様係
電話 : 0969-23-3537
メール : order@burimy.co.jp

<本件に関する問い合わせ>
株式会社プリミー お客様係
TEL0969-23-3537 メール order@burimy.co.jp