

○商品名 **寿都のだし風**

北海道でホッケの水揚げが第2位の寿都町から発信するホッケ魚醤油です。

魚体の小さなホッケは商品価値が乏しく、その有効利用が課題となっていました。寿都町では小型のホッケに油がのっていないことに注目し、魚醤油造りに取り組みました。その結果、ホッケ特有のうま味があり、臭みの少ないおいしい魚醤油ができました。



○規格・小売価格等（消費税込み）

500ml入り 500円

○問い合わせ先

寿都商工会

048-0404

寿都町字大磯町29-1

TEL 0136-62-2185

FAX 0136-62-3685

○研究機関との関係

食品加工研究センターが、熟成発酵時の温度管理や加熱殺菌充填の方法など、全面的な技術支援を行いました。