

日本初!

山女魚(ヤマメ)を醸してアンチョビに! 11月23日(水) 販売開始!



山梨県の端っこの小さな小さな小菅村。
そんな小さな小菅村の豊かな自然と美しい源流で育った美しいヤマメを
じっくりじっくり発酵・熟成させてアンチョビにしました!



「山女魚のアンチョビ」販売開始

山梨県小菅村道の駅こすげ(駅長:村上伸哉)は源流の恵みを活かした商品開発に取り組み、溪流の女王「山女魚」の加工品で初めて「山女魚のアンチョビ」の商品化に成功しました。2016年11月23日(水)から道の駅こすげ物産館や、期間限定(11月23日~12月6日)で東京のアンテナショップなどで販売を始めます。

「山女魚のアンチョビ」概要

名称: 山女魚のアンチョビ サイズ: 縦 85mm × 横 150mm × 幅 15mm
発売開始日: 2016年11月23日 内容量: 50g
販売料金: オープン価格

「山女魚のアンチョビ」開発の背景

爽やかイケメンの道の駅オタクが、山梨県の小さな小さな「小菅村」に注目。小菅村の可能性を信じて疑わない若者は、「小菅村」にそのまま移住し、地域おこし協力隊に配属。小菅村で民間で初めて養殖に成功した「山女魚」に惹かれ、レジを打ちながら「山女魚で小菅村の顔になる商品をつくりたい!」と決意。その熱い思いに、地元の方ばかりではなく、各地で活躍するシェフやクリエイター達が集結。映像クリエイターは撮影のために自宅で山女魚を飼ったり、シェフはアンチョビの聖地であるスペインのバスクに行き、加工方法を研究したり... 時間をかけ手間をかけ、山女魚の発酵に挑戦し続け、たくさんの人達の協力を得て、日本で初めて山女魚のアンチョビの商品化に成功しました。

「山女魚のアンチョビ」HP

<https://yamame.themedia.jp/>
山女魚のアンチョビ物語

*11月23日にPR映像もHP上に公開します。

美味しい食べ方

醸した山女魚は旨味が倍増! サラダのトッピング、パスタやピザなど使い道はいろいろ。塩気があるので、調味料としても最適です。ペペロンチーニに! 餃子に! 肉じゃがに! 冷奴に!



販売店舗

- 道の駅こすげ 物産館
- ネットショップ@「小菅村のお店」
- プランタン銀座 正面玄関 期間限定(11/23~12/6)
- 藤野 ビオ市/野菜市
- 藤野芸術の家レストラン「Art & Green」

本件に関する連絡先

道の駅こすげ 担当: 菊池紅輔 (きくちこうすけ)
TEL: 0428-87-0765 FAX: 0428-87-0788

MAIL: kikuchi.kosuke@kosuge-eki.jp
道の駅こすげ URL: <http://kosuge-eki.jp>