

## 函館の魅力伝える函館塩シリーズ第二弾 函館塩しゅうまい弁当発売

株式会社 ロハス 2021年11月13日 担当 森野

この度、お持ち帰り弁当専門店甚兵衛では函館の誇る塩文化を広めたいとの考えと、兼ねてからご好評いただいております「しゅうまい」をメインに据えた「函館塩しゅうまい弁当」「函館塩ニラしゅうまい弁当」を函館塩シリーズの第二弾として新発売致します。

### 【開発の経緯】

今年2月に第一弾としてリリースいたしました「函館塩からあげ」に端を発する函館塩シリーズ。その第二弾をリリースするにあたり、お客様からのご好評の声に応えるべく、これまで別の商品で使用していたしゅうまいとは一線を画す新たなしゅうまいを開発する必要性がありました。試行錯誤を重ねた結果、函館塩からあげに使用している南茅部産の昆布と七飯町の「箱館醸蔵株式会社」様より提供して頂いた酒粕を使用したタレを餡に練りこむことで函館塩からあげの味わいを継承しつつも、餡に使用している豚肉・玉ねぎ、そしてその餡とのバランスが最適になるよう計算された「西山製麺株式会社」様製造の厚さ0.4mmの皮との組み合わせにより、新しい甚兵衛の味を作り上げることが出来ました。

また、その塩しゅうまいに知内産のニラを加えることで、より豊かな味わいを実現した「函館塩ニラしゅうまい」も同時に発売致します。試作に試作を重ねた自信作の満を持しての発売です。この地元の食材にこだわった函館塩しゅうまい・塩ニラしゅうまいをお召し上がりいただいたお客様が、ご家庭で道南の美味しい食文化に触れ、地産地消を感じることができれば私達も幸いです。

### 【商品の特長】

- ・南茅部産の粉末真昆布、箱館醸蔵「郷宝」を作った際の酒粕等の地元産食材
- ・札幌ラーメンの象徴ともいえる西山製麺の独自の技術を使用したこだわりの皮
- ・知内産のニラによるクセになる味わい

### 【商品ラインナップ】(2021年11月現在)

(弁当) 函館塩しゅうまいと函館塩から揚げ 600円

函館塩ニラしゅうまいと函館塩から揚げ 620円

(お惣菜) 函館塩しゅうまい(2個) 160円 函館塩ニラしゅうまい(2個) 180円

### ○ご注文電話番号

■ 七重浜 0138-49-3434

■ 中道 0138-32-7334

■ 湯川 0138-57-5006

### ○営業時間

■ 七重浜 AM10:00～PM10:00 (ラストオーダーPM9:45)

■ 中道 AM10:00～PM10:00 (ラストオーダーPM9:45)

■ 湯川 AM10:00～PM9:00 (ラストオーダーPM8:45)

(株)ロハス;担当 竹田;takeda@hakodate-jinbei.jp

函館市中道 1丁目 1-16 HP: <https://bentoss.co.jp/hakodate>

