

2024年5月21日

ICTを活用した畑わさびの試験栽培

従来のわさびより辛味が増した!? 畑育ちのわさび葉&茎

「コレカラわさび しょうゆ漬」、 「コレカラわさび ピクルス」を新発売

これからの静岡県の持続的なわさび産業振興を目指して!

株式会社田丸屋本店(本社:静岡市、代表取締役:望月啓行、以下田丸屋)は、株式会社鈴生、西日本電信電話株式会社 静岡支店とのICTを活用した施設栽培共同実証実験で収穫した畑わさびの葉と茎を使用した2商品「コレカラわさび しょうゆ漬」、「コレカラわさび ピクルス」を5月21日(火)発売いたします。ただし、現在実証実験中につき、数量限定、店舗限定にて販売を開始いたします。田丸屋は1875年に漬物と佃煮の製造販売を始め、わさび漬屋からわさびメーカーへ、2018年にわさびズ、2021年にWASABBQとわさびを通じて新たな食のトレンドを生み出し発信します。

これからの静岡県の持続的なわさび産業振興を目指して、3社は、2023年3月より静岡県産わさびの生産量回復を目的に平野部で栽培環境の最適化が可能なICTを活用した畑わさびの施設園芸の実証実験を進めてまいりました。この度、一定量の畑わさびが収穫できたことから、新商品化し、テスト販売を開始します。



収穫された畑わさびの特徴である強い辛味に着目!

田丸屋ならではの加工技術で辛味を保持し、自然な辛味が味わえる商品に仕上げました。葉と茎のシャキシャキとした食感もたのしい一品です。



〈コレカラわさび しょうゆ漬〉

しょうゆだれに漬け込んだまるやかな味わいが、ごはんのお供はもちろん、ちらし寿司の具、麺類の薬味としても辛味と食感が楽しめます。

〈コレカラわさび ピクルス〉

三杯酢に漬け込んだすっきりした味わいが、箸休めとして、刻んで冷奴にのせたり、サンドイッチに挟んでも辛味と食感が楽しめます。

〈商品概要〉

1: 商品名・内容量・価格・賞味期限

商品名	内容量	価格	賞味期限
コレカラわさび しょうゆ漬	40g	税抜：550円 税込：594円	冷蔵 30日
コレカラわさび ピクルス			

2: 商品特徴

- ・ICTを活用したこれからの栽培方法で収穫したわさび葉、わさび茎を100%使用
- ・新農法の畑で育ったわさびの葉、わさび茎の持つ辛味が味わえる
- ・茎漬ならではの食感が楽しめる

3: ターゲット

- ・新農法や農業技術革新に興味のある方
- ・地産地消を意識した方
- ・わさびや辛いものが好きな方

〈販売店案内〉



◀ 商品販売店舗

田丸屋本店：紺屋町本店
住所：静岡県静岡市葵区紺屋町 6-7
営業時間：10:00 ~ 19:00



◀ メニュー提供店舗

旬菜旬魚 造りの山葵
住所：静岡県静岡市葵区紺屋町 5-2
〈営業時間〉 17:00 ~ 23:30
(日曜のみ 22 時まで)

●本件のお問い合わせ先

株式会社田丸屋本店 / 営業企画室・広報 / TEL: 054-258-1115