

— 希少な八戸産のサバにこだわった限定商品 —

FineDISH! 八戸サバのトマト&ペッパーソース

2月10日より発売開始

八戸サバのおいしさを手軽に / 簡単・便利な即食シリーズ

武輪水産株式会社（青森県八戸市／代表：武輪俊彦）は2025年2月10日より、地元八戸産のサバにこだわった限定商品「FineDISH!八戸サバのトマト&ペッパーソース」を発売いたします。

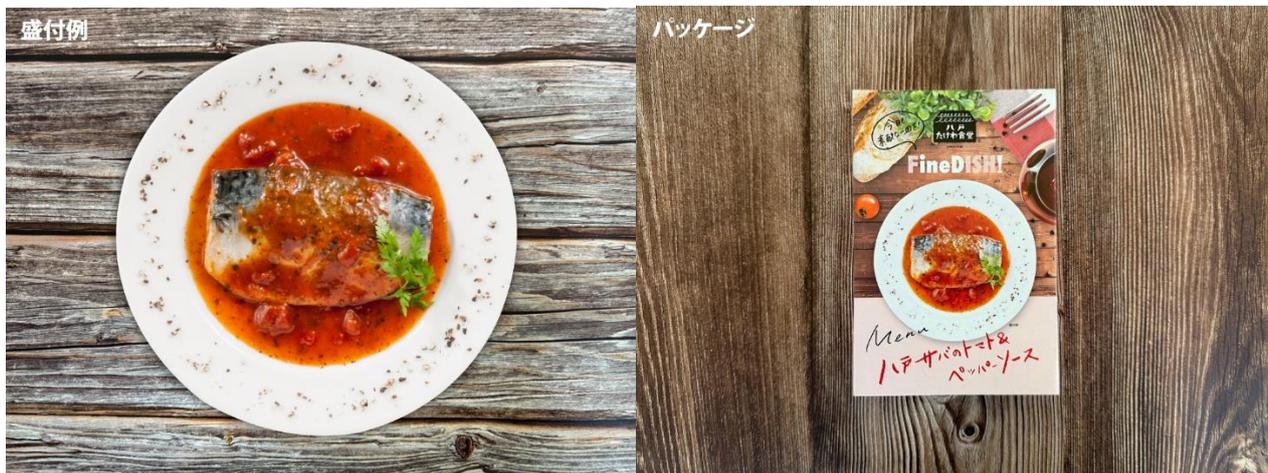
当商品は昨年11月下旬に八戸港に水揚げされた「八戸前沖さば」を使用し、旬のさばのおいしさを気軽に手間なくお召し上がり頂ける事を目指し開発いたしました。手軽な小皿料理をコンセプトとした「FineDISH!」シリーズは、小皿入りで電子レンジで温めるだけで簡単に、本格派の味わいをお楽しみ頂けます。

「八戸前沖さば」のおいしさを手軽に、ぜひ多くの皆様に味わっていただきたいと考えております。

【商品概要】

◇商品名:FineDISH! 八戸サバのトマト&ペッパーソース

◇参考小売価格:432円(税込)



特徴：港町八戸に「あったらいいな」と思う老舗食堂をイメージした八戸たけわ食堂ブランドより、手軽な小皿料理をコンセプトにした「FineDISH!」シリーズです。「八戸前沖さば」を使用し、ペッパーをきかせたオリジナルのトマトソースで、骨までやわらかく煮込みました。トマトの持つ甘みとペッパー（黒コショウ）がアクセントになったオリジナルソースはサバとの相性も良く、お酒のおつまみや、パスタの具材などアレンジメニューもおすすすめです。

常温保存が可能で、電子レンジで温めるだけで簡単にお召し上がりいただけますので、ローリングストックにもおすすめです。

「FineDISH!」シリーズは他にも「赤魚のブイヤベース仕立て」や、第35回全国水産加工品総合品質審査会において水産庁長官賞を受賞した「青森県産いわしとガーリックのアヒージョ」を合わせた全3種類でのシリーズ展開です。

◇販売店：よこまちストア様、ユートリー様 他 当社 EC サイトなど

【商品についてのお問い合わせ】

武輪水産株式会社

〒031-0841 青森県八戸市大字鮫町字下手代森 32-1

[TEL:0178-33-0121](tel:0178-33-0121) / [FAX:0178-33-8561](tel:0178-33-8561)

Email: toiawase@takewa.co.jp

公式サイト： <http://www.takewa.co.jp>

