



2013年4月17日

～由比港とイトーヨーカドーのコラボメニュー～

“今が旬！” 年2回の限定漁「桜えび」 オリジナルメニューを初の店舗展開へ

イトーヨーカドー店舗で、4月17日(水)よりスタート

株式会社イトーヨーカ堂(東京都千代田区)は、静岡県由比港と連携して、年に2回の漁期しかない希少な駿河湾産『桜えび』を使用した初のオリジナルメニューのご提供を、2013年4月17日(水)より、全国のイトーヨーカドー店舗にて開始いたします。このたび初めて展開するメニューは、春と秋が漁の最盛期となる旬の駿河湾産『桜えび』を、多くのお客様に美味しく、手軽に召し上がっていただけるよう、由比港とイトーヨーカドーが連携し、想いを込めて作り上げたコラボメニューとなります。

イトーヨーカドー店舗で展開しているメニュー・調理提案の専門コーナー クッキングサポートコーナーにて、専任の販売員がこのたびのメニューを調理し、ご試食をご提供いたします。また、当該コーナーでは、このたびのオリジナルメニューのレシピの配布も行っております。

イトーヨーカドーは、こうした取り組みにより、由比港の生産者さまお一人お一人が心を込めて水揚げした『桜えび』を、全国のお客様にお届けするとともに、今後も新たなメニュー等を地域の皆さまと連携して作りながら店舗で展開することで、魚食拡大に向けての取り組みをより一層強化するとともに、《お客様～イトーヨーカドー～生産者皆さま》が一体となった売場展開を実践してまいります。

【駿河湾産『桜えび』の概要】

国内では主に駿河湾にしか生息しない深海性の海老。成魚のサイズは40mm～48mm程度。漁期は春漁3月末～6月初旬、秋漁10月末～12月末。一般的に春漁は、昨夏生れの1年かけて育った成魚が漁獲中心のため、サイズが大きく、旨みが凝縮されている。



【由比港×イトーヨーカドーオリジナル『桜えび』メニューの概要】

- 〈料理名〉 桜えびづくし(釜揚げ桜えび使用)
桜えびの炊き込みご飯、桜えびの長芋和え他
- 〈料理特長〉 昆布茶での味付けが『桜えび』との相性抜群の炊き込みご飯。桜えびのふんわりした食感を味わえる長芋和え。釜揚げ桜えびは、特徴として、高たんぱく・カルシウム、低カロリー・脂質。
- 〈展開時期〉 2013年4月17日(水)～
- 〈展開場所〉 イトーヨーカドー クッキングサポートコーナー ※一部店舗は除く



栄養成分比較(当社比較)		
種類	釜あげ桜えび(30g)	普通牛乳200g(194ml)
エネルギー	27.3kcal	134kcal
たんぱく質	5.4g	6.6g
脂質	0.4g	7.6g
カルシウム	207mg	220mg

以上