

**商品企画開発部が第1弾  
完全無添加のフグ加工品**

フグの加工品などを製造販売する(株)和田珍味(大田市五十石町、和田信三社長)が商品企画開発部を立ち上げ、第1弾として「ふぐの焼きほぐし」を発売した。

同社は昨春から、国道9号沿いにある直営店の「ふぐだし茶漬」の提供を試験的に開始

始。これが好評だったことから、商品化して通信販売限定で売り出した。



和田珍味が発売した「ふぐの焼きほぐし」

に商品企画開発部を正式に発足。食事全般の専門職「フードスペシャリスト」と栄養士の資格を持つ社員1人を専属で配置した。

新商品の「ふぐの焼きほぐし」はサケのフレークのように、ご飯のお供になる商品を以て、ご飯のお供になる商品を企画。国産のフグで作ると企画。天然フグを使用し、塩と酒だけで味を調え完全無添加で調味した。パスタの具材などにお薦めという。

価格は1050円（1袋  
100グラム）と525円（同50  
グラム）で、通信販売と直営店で販  
売。要冷凍商品のため、保存  
方法を検討し、味の改良も進  
めた上で、首都圏の百貨店な  
どでの販売も目指している。



国道9号沿いにある和田珍味の本店=大田市五十狂町