

北海道のたれ屋 ソラチです。

私たちはソラチが大好きです。その理由をお伝えします。

- ①「ワオッ」 世界最高のおいしさを
北海道の恵みを大切にしながら造りあげていきます。
- ②「ホッ」 私たちが毎日食べても安心して安全な物を
造りあげていきます。
- ③「ニコッ」 人を笑顔にするサービスを
造りあげていきます。

王様しいたけの福田農園(七飯町)&北海道のたれ屋ソラチ(芦別市)

『王様しいたけソース』が完成いたしました！

2010年10月28日
株式会社ソラチ

2010年10月 News Release Vol.15

北海道のたれ屋ソラチは、七飯町「福田農園」が栽培生産する「王様しいたけ」を使用した食べるソース「王様しいたけソース 和風仕立て・洋風仕立て」を2010年11月1日付け発売いたします。地域ブランドの創造や開発による農商工連携の認証を受け、「王様しいたけ」の本当の美味しさを引き出せる商品を完成することができました。

「王様しいたけ」は2009年全国品評会「ゴールデンサンマッシュ賞」で北海道では初の金賞を受賞、その質、味、すべてがそろった物であることが証明されました。

七飯町・大沼国定公園近郊の横津岳の天然伏流水などの恵みをいっぱい受け、生産者の想いと受け継がれた栽培技術を継承し、より良いしいたけ作りに専念しています。

2010年最も注目される生産物の一つでもある「王様しいたけ」を活用した農商工の取組み商品でもある「王様しいたけソース」はソラチが今まで実行できていなかった新たな分野への取組みとして挑戦してゆくものです。

洋風は、トマトベースに北海道バター等を使用しコクと旨みを重要視しました。「王様しいたけ」をソテーし、更にしっかり煮込んで旨みを醸し出す事がポイントです。

和風は、しょうゆベースにソテーしたしいたけ、渡島産のガゴメ昆布スライスを使用、隠し味に北海道味噌とおろし生姜、北海道産のりんご酢を加えています。

「王様しいたけソース」の味わいは、その製造方法から始まります。

主原料である「王様しいたけ」を手作業でスライス、みじん切りにしてからソテーし、その後各種材料と合わせていきます。機械を活用するのは混ぜる部分、瓶詰めする部分、殺菌する部分のみです。ソラチはこの「王様しいたけ」の本来の美味しさを「王様しいたけソース」によって皆様へお伝えすることが出来ればうれしく思います。



商品名：王様しいたけの
和風仕立てソース 135g
小売価格：840円（税込み）

商品名：王様しいたけの
洋風仕立てソース 135g
小売価格：840円（税込み）

お問い合わせ先

株式会社ソラチ 〒003-0829 北海道札幌市白石区菊水元町9条1丁目15-8

【TEL】 011-871-2911 【FAX】 011-893-2941

【URL】 <http://www.sorachi.ne.jp/>

【担当】 佐藤秀美 e-mail h-sato@sorachi.ne.jp