

福井新聞 平成23年 5月21日

株式会社 番匠本店

温めれば出来たての味を楽しめる
番匠本店の「冷凍越前かにめし」



冷凍かにめしいかが

番匠本店開発 5分で「出来たて」

駅弁など製造の番匠本店（本社福井市中央1丁目、山田和徳社長）はJR福井駅などで販売している「越前かにめし」の冷凍商品を新たに開発し販売を始めた。生のかに肉を使うなど工夫し、温めれば出来たての味を楽しめる。贈答用などの需要に期待している。

「越前かにめし」はカニをデザインした容器に、セイコガニの肉や卵を詰めた弁当。年間22万食が売れる同社の人気商品になっている。風味の強い生のかに肉をご飯の上に載せ、瞬時に冷凍する高性能冷凍機で凍らせることで、風味を維持できるようにした。レンジで5分間温めれば食べることができる。

昨冬に県外の百貨店でお歳暮ギフトとして販売したところ好評だったため本格販売を開始。夏ごろからインターネット販売も始める予定で、贈答用だけでなく旅館などの業務用の販売も見込んでいる。約320g入り2食セットで価格は送料込み3150円。