

2023年3月吉日
生活協同組合コープさっぽろ
広報部

STV「どさんこワイド179」×小樽水産高校発案の 「洋風ホッケボール～デミグラスソース仕立て～」を販売 小樽南店、みどり店にて生徒による直接販売も！

生活協同組合コープさっぽろ(以下、コープさっぽろ)では、北海道小樽水産高校発案の缶詰商品「洋風ホッケボール～デミグラスソース仕立て～」を3月20日(月)よりコープさっぽろの店舗にて販売を開始いたします。全道での販売に先立ち、小樽地区では3月17日(金)より先行販売を行い、3月18日(土)・19日(日)の2日間で小樽水産高校の生徒による直接販売を行います。

本商品は、札幌テレビ放送株式会社が制作する夕方ワイド番組「どさんこワイド179」内で昨年放送した北海道内の水産高校生を応援する企画「ほっかいどう水産高校ウイーク」から生まれた、水産高校とのコラボ商品です。番組では、小樽水産高等学校の考案した「ホッケのつみれ缶詰」のレシピを、お料理キャスター星澤幸子先生がより良いものへとブラッシュアップし、その企画の主旨に賛同した、酒類・食品卸売業である「国分北海道株式会社」が商品化へむすびつけたものです。コープさっぽろも販売支援やピーアールのアドバイスをを行っています。

コープさっぽろでは食育に力を入れており、北海道の漁業の未来を担う小樽水産高校の応援を行いたいと考え、商品を全店舗で取り扱う運びとなりました。過去には小樽地区の店舗限定で、小樽水産高校の海洋漁業科の生徒が漁獲したマグロを刺身で販売するという催しを実施し、商品が即完売するほど大変好評でした。今後、道内の水産高校との商品企画など様々な取組みを通じて北海道の未来を担う子供たちを応援していきたいと考えております。

つきましては、下記のとおり販売を開始いたしますので、取材のほどよろしくお願いたします。

■販売に関する概要

1. 商品名:「洋風ホッケボール～デミグラスソース仕立て～」
2. 販売社:国分北海道株式会社
3. メーカー希望小売価格:520円(本体価格)、561円(税込価格)
4. 販売期:2023年3月20日(月)～
※3月17日(金)～小樽地区で先行販売
5. 販売店舗:コープさっぽろ全108店舗
6. 小樽水産高校の生徒による直接販売概要:
2023年3月18日・19日の2日間(9:00～11:30)
コープさっぽろ 小樽南店(小樽市入船1丁目7-7)
コープさっぽろ みどり店(小樽市富岡1丁目12-1)



【商品特徴】

「洋風ホッケボール～デミグラスソース仕立て～」は北海道産ホッケをボール状にしてキノコとデミグラスソースで洋風に仕立てた一品です。メインの食材であるホッケは小樽で最も漁獲量の多い魚ですが、加工商品としての流通が少ないことに小樽水産高校の生徒たちが着目し、食材として選抜。舌触りの良い滑らかなホッケボールは、全ての年齢層の方に美味しく食べて頂けるように、デミグラスソースで仕上げました。ホッケボールの食感とキノコの程よい歯ごたえがアクセントとなり、素材の旨味がデミグラスソースの美味しさを引き立てています。多くの人に愛される「小樽の名産にしたい」という生徒たちの気持ちから生まれた、こころ温まる一品です。

【報道関係のお問合せ先】

生活協同組合コープさっぽろ 常務理事 小松 均 広報部 広報メディアグループ 森 恵莉・森 ゆかり
〒063-8501 札幌市西区発寒11条5丁目10-1 TEL 050-1741-5516(平日9時～18時)