

商品ネーミングを公募しています

エタリの塩辛愛好会では、雲仙市観光協議会食・食材部会と共同で、「エタリの塩辛」を原料とした魚醤の商品名を募集しています。お土産品として親しみやすい名前をつけてください。

【商品特徴】

- ★橘湾産カタクチイワシ（エタリ）の魚醤
- ★仕込み（熟成）期間により色・味が異なる
- ★アミノ酸が豊富でなかでもグルタミン酸の含有量が高い
- ★炒め物などの調味料として、鍋物の隠し味として（ちゃんぽんに入れるとグッと旨みが増します）



【応募方法】

ネーミング案、住所、氏名、電話番号を明記の上、メールかハガキで
〒854-0703 雲仙市南串山町丙 10386
エタリの塩辛愛好会事務局 宛
メール：shio kara@tenyo-mar u. com（小文字で）

【締切】

平成 20 年 1 月 31 日

【賞】

採用作 1 点 橘湾産煮干、エタリの塩辛等詰め合わせ

【発表】

2 月中旬以降

なお、採用作の一切の権利はエタリの塩辛愛好会に帰属します。

皆さまのご応募、お待ちしております！