

和食の名店・分とく山 野崎総料理長監修、甘露煮発売のご案内



謹啓、時下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて私ども株式会社エールジャパンは今年 1 月

ミシュラン 2 ツ星の名店、分とく山・野崎洋光 総料理長監修による甘露煮を発売致しました。

既存の甘露煮（佃煮）の常識を超えた高級料亭の味付けです。

以下商品の概要をご案内させていただきます。

1. 商品名 分とく山 野崎さんの甘露煮（いわし・さんま）

天然醸造杉樽仕込醤油をベースにし、

国産えごま、高級飛騨山椒を加えていねいに炊いた逸品です。

もちろん**化学調味料、保存料は無添加。**



いわし 150g



さんま 150g



いわし



さんま

2. 種類と価格

① 商品種類 いわし・さんま

② 商品タイプ 150g 500 円（税込）

③ 賞味期間 常温 4 ヶ月・・・店頭販売用としては、物流・商流ともチルド商品として
取扱いされています

3. 販売決定先

高島屋 三越伊勢丹 近鉄百貨店

東急百貨店 そごう西武



4. 弊社取引先卸様（敬称略）

伊藤忠食品、三菱食品、日本アクセス、加藤産業、ケイ低温フーズ、その他水産卸、漬物卸

5. 分とく山総料理長 野崎洋光氏プロフィール

1953 年、福島県生まれ。武蔵野栄養専門学校卒業後、東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長を務める。

1989 年に支店「分とく山」を開店し、総料理長となる。

2004 年「分とく山」が南麻布に移転。

2004 年アテネ五輪日本代表野球チーム長嶋総監督の希望によりアテネに帯同。総料理長として選手に食事を提供。

NHK 料理教室講師、ユニクロ ヒートテックの TV 広告にも出演中。



〒101-0036 東京都千代田区神田北乗物町 9-2 小川第 5 ビル 2F

株式会社エールジャパン 丹羽 正之

TEL : 03-5207-5228 FAX : 03-5207-5229

E-mail: a-japon@bb.emobile.jp