玄品グループ 株式会社 関門海
NEWS RELEASE

2021年6月1日
株式会社関門海

ドレッシングの隠し味は「とらふぐコラーゲン」！
とらふぐ専門店「玄品」の人気のドレッシングが6月5日(土)発売

全国でとらふぐ専門店「玄品」を71店舗展開する株式会社関門海(本社：大阪市西区、代表取締役社長：山口 久美子)は、関門海が保有するとらふぐからコラーゲンを抽出する技術を活かし、お店でも販売リクエストの声が多かった人気のドレッシング『クリーム葉やさい』に2つのテイストを加えたとらふぐコラーゲン入りのドレッシング3品を6月5日（土）より販売開始いたします。

■背景

新型コロナウイルス感染症拡大の長期化において自宅時間が多くなることから、家庭内での料理機会の増加や、免疫力への意識の向上など、より健康的な食生活への関心は強くなってきています。

そこでこの度関門海は、健康や美容に気遣い野菜摂取を欠かさない方や、自宅での食事頻度が増加している方がより食事を美味しく楽しみながらミネラルたっぷりの海洋性コラーゲンを摂取し、健康的な生活を過ごすことができるようにとらふぐコラーゲン入りドレッシング「コラドレ」を商品化しました。

またドレッシングはその日の気分や様々な料理で常に摂取できるよう3種類のコラドレシリーズとして商品展開。店舗で人気のマヨネーズ風味サワードレッシングに加え、冷製パスタなどサラダ以外にも良く合うサッパリとしたポン酢仕立ての『食感!!ポン酢』、玉ねぎをふんだんに使用したコクの旨みが特徴の『コクあり玉ねぎ』を揃えて同時販売していきます。

日常の食生活の中で、ドレッシングと浸透性に優れた高純度のとらふぐコラーゲンをより気軽に継続摂取し、美しく健康的な美活ライフスタイルをサポートする〝コラドレライフ〟をご提案いたします。

■3種のコラーゲン入りドレッシング「コラドレ」

【クリーム葉やさい】　税込580円
とらふぐ専門店「玄品」で商品化のリクエストの声が多かった白彩サラダに使用されているマヨネーズ風味サワークリームドレッシング味。ナチュラルチーズでよりクリーミーな味わいに。

【食感!!ポン酢】　税込530円
柚子、酢橘の果汁に昆布ダシで深みを持たせ、なたね油で洋風に仕上げたポン酢ベースのドレッシング。
サッパリしたポン酢味とザクザクとした玉ねぎの食感は、冷奴や冷製パスタにもオススメ。

【コクあり玉ねぎ】　税込530円
ソテーした国産玉ねぎにニンニクを付け加えたコクの旨みがクセになる玉ねぎドレッシング。
玉ねぎに含まれる成分により、腸内環境や血液をサラサラにするなど日常の健康維持にオススメ。

■とらふぐコラーゲンの特徴

関門海のとらふぐコラーゲンは、全国の店舗で「コラーゲンドリンク」や「鍋コラーゲン」のメニューとして提供されていることからも安心・安全性が高いのが特徴です。さらに高純度で良質な海洋性フィッシュコラーゲンのため、動物性と比較すると臭みも発生しにくいうえ、脂肪分の含有量が少なく、体内吸収の必要温度も低いので浸透性に優れた身体に嬉しい原料となっています。関門海では、独自の技術で安定的に美味しく良品質なミネラルリッチコラーゲンの供給が可能であることから、これからも原料の販売及び、食生活の中で楽しみながらコラーゲンを摂取できる商品の開発、販売を行っていきます。

【会社概要】

株式会社関門海　代表者：代表取締役社長　山口 久美子

大阪本社：〒550-0005 大阪市西区西本町 1 丁目 13 番 32 号 レイズ本町ビル 6F

事業内容：玄品グループの運営管理、とらふぐの調達、商品開発、海外展開など

店 舗 数：国内 70 店舗、海外 2 店舗　（2021 年 5 月 1 日時点）

関 門 海：https://www.kanmonkai.co.jp/

玄　　品：https://www.tettiri.com/

【本件に関するお問い合わせ】　担当：池田正之、三井正義

玄品グループ　株式会社宗國玄品ふぐ（株式会社関門海グループ会社）

Tel：072-349-0029　　Fax：072-349-0023　　E-mail：info@kanmonkai.co.jp