

この缶詰と酒がありゃ いつだち、どこだち おきやくができるがやき！

「おきやくかん」発売！

【骨酒と鯖寿司】【魚の肴】【肉の肴と甘味】の3種類
熱燗を注げば骨酒になる「焼き鮎」缶などをセットに！

2025年3月6日

株式会社黒潮町缶詰製作所（本社：高知県幡多郡黒潮町）は、高知独特の宴会である「おきやく」に欠かせない皿鉢（さわち）料理の要素を缶詰にした「おきやくかん」3種類を発売します。「土佐おきやく大使」である植野広生氏（元 dancyu 編集長、BS フジ「日本一ふつうで美味しい植野食堂」出演中）と企画したもので、この缶詰セットがあれば、いつでもどこでも「おきやく」ができることをコンセプトに商品化しました。

黒潮町缶詰製作所の缶詰は、日常の食卓を彩る美味しさ、酒が進むつまみになるだけでなく、8大アレルギーを使用しないなど、誰でも食べられる災害時の備蓄食料としても注目を集めています。今回の「おきやくかん」も、いずれも缶詰とは思えぬ酒が進む美味しさを集めました。

また、パッケージの裏面にはそれぞれの味わい方を土佐弁で紹介するなど、高知の「おきやく」の雰囲気も味わえるようになっています。

なお、「おきやくかん」は土佐の「おきやく」2025の会場で先行限定販売し、その後、黒潮町缶詰製作所の通販および高知県のアンテナショップなどでも販売する予定です。

なお、この缶詰は映画「おきやく」の協賛商品として、売り上げの一部を映画の協賛金に充てさせていただきます。



●商品名：おきやくかん

●商品内容・価格：

【骨酒と鯖寿司】 3,500 円（税込）

「焼き鮎缶（骨酒専用!）」「焼き鯖寿司缶」のセットです。

「焼き鮎缶」には一尾丸ごと焼いた鮎が入っており、ここに熱燗を注ぐと香り豊かな“鮎の骨酒”を楽しめます。「焼き鯖寿司缶」は高知県産の鯖を焼いて“ゆのす”（柚子酢）を効かせたご飯にのせました。焼き鯖の旨みと柚子の香りが絶妙な相性です。



【魚の肴】 4,000 円（税込）

「四万十うなぎ蒲焼き」「柚子香るブリトロ大根」「カツオの和だし生姜煮ごり風」のセットです。

「四万十うなぎ蒲焼き」は四万十うなぎのまるごと一尾分を黒潮町の黒糖で仕上げた豊かな旨味とコクを感じる贅沢な一品です。「柚子香るブリトロ大根」は、ブリのハラミを黒潮町の黒糖と柚子で仕上げ、トロリと味が染みた大根と合わせたやさしい風味の美味しさです。「カツオの和だし生姜煮ごり風」は、だしの風味と生姜の香りが効いたカツオの旨味が凝縮しています。



【肉の肴と甘味】2,500円（税込）

「土佐あかうしのスジ煮込み鍋」「土佐はちきん地鶏ゆず塩仕立て」「栗ようかん」のセットです。

「土佐あかうしのスジ煮込み鍋」は、黒潮町のボカ（サトウキビ蜜）で軽やかに仕上げた土佐あかうしの旨味をこんにやく、厚揚げ、豆腐と一緒に味わうことでさらに深い味わいになります。「土佐はちきん地鶏ゆず塩仕立て」は、旨味が強い土佐はちきん地鶏を高知県産の柚子胡椒の風味で爽やかに仕上げた一品です。「栗ようかん」は、老若男女が食べる皿鉢料理に欠かせない甘味です。黒潮町の黒糖を用いたことで、上品な甘味が広がります。



●販売について：

2025年3月8日（土）、9日（日）の二日間、土佐「おきやく」2025のメイン会場である中央公園広場の特設ブースにて先行限定販売致します。

その後は、黒潮町缶詰製作所の通販サイト、高知県のアンテナショップである東京「まるごと高知」と大阪「とさとさ」などでも販売する予定です。

◎「おきやくかん」についての取材などのお問い合わせは以下にお願いします。

okyakutaishi@marugotokochi.com

◎黒潮町缶詰製作所

黒潮町缶詰製作所について、および「おきやくかん」に関する問い合わせ先は、以下のサイトからお願いします。

<https://kuroshiocan.co.jp>

◎映画「おきやく」

高知独特の宴文化である「おきやく」の発信と継承を目指し、土佐おきやく大使・植野広生氏が代表発起人となり、映画「おきやく」製作委員会が中心となって現在制作中のドキュメンタリー映画。2026年公開予定。

<https://okyakumovie.com>