

「淡塩さば」がおもてなしセレクション2026を受賞
— 自然の素材を活かした美味しさを届けたい —



株式会社井ゲタ竹内（本社：鳥取県境港市／代表：竹内 隆一郎）のロングセラー商品「淡塩さば（うすじおさば）」が、2026年度第1期おもてなしセレクションを受賞しました。

1978年の発売以来、「自然の素材を活かした美味しさを届けたい」という想いのもと食卓へお届けし続けてきた淡塩さば。今回の受賞では、素材の味を活かした商品設計に加え、召し上がる方への心づかいや利便性への配慮をご評価いただきました。

当社では今回の受賞を励みに、今後も海の恵みの価値や魅力を伝える商品づくりに取り組んでまいります。



■「塩さばは塩辛くて当然」の時代に生まれた商品

淡塩さばは1978年に発売されました。発売当時の塩さばは、「塩辛いのが当然で丸物だけ」という時代でした。そのような中、自然の素材を活かした美味しさを届けようと、素材の味を活かした淡い塩味と、食べやすい三枚おろし加工を実現した「淡塩さば」を開発しました。発売以来45年以上にわたり、多くのお客様にご愛顧いただきながら、当社を代表するロングセラー商品としてお届けし続けています。

■45年間変わらない商品づくりへのこだわり



【鮮度を大切にしています】

淡塩さばは旬の時期にこだわった原料を使用し、鮮度を大切にしています。脂ののりが良い時期に水揚げされたサバを厳選し、鳥取県境港市の工場加工、魚の芯が凍った半解凍状態で素早く処理します。鮮度管理は時間と温度との戦いであり、鮮度を第一に短時間で加工しています。さらに、魚の表面を氷の皮膜で覆う「グレーズ処理」を行っています。氷の皮膜が魚と空気を遮断することで脂質の劣化を防ぎ、鮮度の良い状態でお客様へお届けすることができます。

【一番おいしい塩加減】

淡塩さばの食塩相当量は約0.9%です。日本食品標準成分表2020年版（八訂）に記載されている標準的な塩さばの食塩相当量が100gあたり1.8gであるのに対し、淡塩さばは約半分の塩分に仕上げられています。サバの生臭みを抑えながら旨みを引き立てる塩加減で、焼き魚だけでなく、煮物や揚げ物など幅広い料理にご利用いただけます。

【食べやすさへの工夫】

淡塩さばは、原料のサバを三枚おろし、腹骨・カマ・ヒレを丁寧に取り除くことで、より食べやすく、調理しやすい商品に仕上げられています。お子様からご高齢の方まで、幅広い世代の方にお召し上がりいただけます。

■受賞を受けて

このたび、おもてなしセレクション 2026 を受賞できたこと、海外の審査員の方にもご評価いただいたことを大変光栄に思います。淡塩さばの発売当時は、塩さばと言えば塩辛いものが当たり前の時代でした。もっと食べやすく家庭で使いやすい塩さばをお届けしようと発売したのが淡塩さばです。多くのお客様に支えられながら歩んできた商品だと感じています。長年ご愛顧いただいているお客様をはじめ、関係者の皆様のお支えがあってこそこの受賞であり、心より感謝申し上げます。

井ゲタ竹内は創業以来、「自然の素材を活かした美味しさ」を大切に、商品づくりを続けてきました。今回の受賞は、長年取り組んできた商品づくりの姿勢をご評価いただいたものと受け止めています。これからも、お客様に安心してお召し上がりいただける商品づくりを続けてまいります。また、水産資源や魚食文化の価値を未来へつないでいくため、新たな商品開発にも挑戦してまいります。

(株式会社井ゲタ竹内／代表取締役社長 竹内隆一郎)

■商品概要：淡塩さば



商品名：淡塩さば

原材料名：さば（ノルウェー又はイギリス産）、食塩

保存方法：-18℃（要冷凍）

商品ページ：<https://www.igetatakeuchi.co.jp/product/fish/saba.html>

■おもてなしセレクションとは



おもてなしセレクションは、日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。「OMOTENASHI」＝「使い手のことを思いやる心遣い、こだわりが感じられるものか」などの評価基準で、有識者による現物審査を実施し、「世界に発信したい“日本ならではの”魅力にあふれている」と認められた対象を、おもてなしセレクション受賞商品・サービスとして認定しています。

▶おもてなしセレクション (<https://omotenashinippon.jp/selection/>)

■会社概要

会社名：株式会社井ゲタ竹内 (<https://www.igetatakeuchi.co.jp/>)

本社所在地：鳥取県境港市

代表者：竹内 隆一郎

設立：1950年

事業内容：水産加工品（もずく・さば）の製造・販売

【お問合せ先】

株式会社井ゲタ竹内 広報

〒684 - 0034 鳥取県境港市昭和町 12 - 10

TEL：0859 - 44 - 0725 / MAIL：pr@igetatakeuchi.co.jp
