



2025年12月17日

各 位

サンフロンティア佐渡株式会社

佐渡の海と発酵文化を全国へ——原料から加工まで島内で仕上げた魚惣菜ブランド

## 「日本海の宝・佐渡から届く、極上の海の幸」 新潟県佐渡市のふるさと納税返礼品として提供開始

サンフロンティア佐渡株式会社（本社：新潟県佐渡市、代表取締役社長：堀口智顕、以下「当社」）は、原料から加工までをすべて島内で行う魚惣菜ブランド「日本海の宝・佐渡から届く、極上の海の幸」を、新潟県佐渡市のふるさと納税返礼品として提供を開始しました。2025年12月11日より先行予約を開始しており、2026年2月頃から順次発送いたします。

本商品は、佐渡近海で獲れた鯵（ブリ）と鮭（佐渡サーモン）を、国内外から評価の高い尾畠酒造の「真野鶴の酒粕」と、200年以上麹づくりを続ける塙本こうじ屋の「こうじ味噌」「塩こうじ」の3種類の佐渡産発酵調味料で漬け込みました。佐渡で水揚げされた鮮魚を調理し、瞬間冷凍で出来立てのおいしさを閉じ込め、佐渡ならではの海と発酵文化を、ご家庭でも手軽にお楽しみいただけます。



### ■ 佐渡の食の魅力を未来につなぐ取り組み

当社は、「観光で佐渡を元気に！」という想いのもと、ホテル・観光を軸に、佐渡の地域創生事業に取り組んでおります。宿泊施設、タクシー、観光バス、レンタカー等の交通インフラ事業等に加え、2025年7月には島内に水産加工拠点を開設しました。食・雇用・産業を通じて佐渡の価値を次世代につなぐことを目指し、佐渡近海で水揚げされた鮮魚を島内で丁寧に加工し、全国にお届けできる体制を整えています。こうした取り組みは、冬季の佐渡における就業機会の一助にもなると考えています。

また、佐渡は豊かな漁場と発酵文化が今も受け継がれる地域です。当社は、こうした地域資源をいかす視点を大切にし、島内の食材や発酵調味料を積極的に活用することで、地域経済への還元にも寄与する商品づくりを推進しています。本商品も、こうした取り組みのひとつとして企画しました。

本商品は、当社運営ホテルの調理現場で経験を積んだ料理人が、魚の状態に応じて火入れや漬け込みを調整し、ご家庭でも湯せん調理や電子レンジで手軽においしく味わえるよう仕上げています。



### 新潟県佐渡市ふるさと納税返礼品「日本海の宝・佐渡から届く、極上の海の幸」

～ 島内での加工にこだわり、地域資源をいかした味わいをそのままお届けします ～

#### 《商品の特長》

##### 1. 佐渡近海で獲れた鮮度のよい魚を使用

寒流と暖流が交わる佐渡沖は、魚の身が締まり、旨みを蓄えた魚が育つ漁場として知られています。本商品では、佐渡で獲れた鯛と鮭だけを使用し、魚種ごとの特長に合わせて加工しています。

##### 佐渡産 鯛

冬場に向けて脂がのる鯛は、濃厚な旨みが増すのが特長です。身質がしっかりとっているため、漬け込みや火入れとの相性もよく、発酵調味料との組み合わせで深い味わいに仕上がります。

##### 佐渡サーモン

佐渡サーモンは、佐渡の清らかな海流と豊かな自然環境で育まれたブランド鮭です。ふっくらとした身とほどよい脂のりが魅力で、臭みが少なく食べやすい魚として人気があります。発酵調味料がもつまろやかな旨みと調和し、素材の味をより一層引き立てます。



##### 2. 佐渡の歴史が育んだ麹文化の味わい

本商品は、佐渡に古くから伝わる発酵の知恵をいかした3種の調味料を用いています。いずれも島の風土に根付いた味わいで、魚の持ち味を引き立てる穏やかな旨みと香りが特長です。

##### 真野鶴の酒粕（尾畠酒造）

明治25年創業の尾畠酒造が醸す銘酒「真野鶴」の酒粕は、芳醇な香りとまろやかな旨みが特長で、加熱しても上品な香りが立ち上がり、魚の旨みをふくよかに包み込みます。酒粕の持つ、発酵食品ならではの旨みが、鯛・鮭の本来の味を一層引き立てます。



##### こうじ味噌（塙本こうじ屋）

200年以上にわたり麹づくりを続ける塙本こうじ屋のこうじ味噌は、佐渡産コシヒカリ100%の米こうじと新潟県産大豆を杉樽で一年以上熟成させた味噌です。自然な甘みと穏やかな塩味、発酵によるコクがあり、魚を柔らかく仕上げつつ、上品な旨みを引き立てます。



##### 塩こうじ（塙本こうじ屋）

塙本こうじ屋が昔ながらの製法で丁寧に仕込む米こうじに、佐渡海洋深層水と塩を合わせた塩こうじは、麹由来の穏やかな甘みと、雑味のないすっきりとした塩味が特長で、魚の旨みを引き出しながら、しつとりとした食感に仕上げます。



##### 3. 島内加工による一貫体制

魚の下処理から味付け、凍結までの工程を一貫して佐渡島内で行っています。水揚げ地に近い環境で加工することで、鮮度を保ったまま仕上げができるほか、地域資源を生かしたものづくりの体制づくりにもつながっています。



#### 4. ホテルでの調理の経験を活かした開発体制

本商品は、当社が運営するホテルの調理現場で経験を積んだ料理人が、魚の状態に合わせて火入れや漬け込みを調整しながら開発しています。ご家庭でも調理しやすく、温めるだけでおいしくお召し上がりいただけるよう仕上げています。

#### 《商品概要》

ブランド名：「日本海の宝・佐渡から届く、極上の海の幸」

商品区分：魚惣菜（冷凍・調理済み）

内容・寄付額：佐渡産発酵調味料（酒粕・こうじ味噌・塩こうじ）を使用した魚惣菜

・鯵 3種セット 各2切れ 合計6切れ 10,000円

・鮭 3種セット 各2切れ 合計6切れ 13,000円

受付開始：2025年12月11日（木）

発送開始：2026年2月頃より順次

申込方法：以下、公式HPをご確認ください。

佐渡市公式HP：<https://www.visitsado.com/furusato/>

当社公式HP：<https://www.sfsado.co.jp/lp/sado-furusato/>

#### サンフロンティア佐渡株式会社

サンフロンティア佐渡株式会社は、「観光産業で佐渡を元気に！」をテーマに、日本が誇る魅力を備えた観光地・新潟県佐渡市の魅力を活かした地域創生事業に挑戦しています。佐渡における宿泊施設とタクシー・観光バス・レンタカー等の交通インフラ事業等の事業展開を通じて、地域の活性化に寄与し、全国に地域創生モデルを提供させていただくことを目指しています。

#### 【会社概要】

会社名：サンフロンティア佐渡株式会社

代表取締役社長：堀口 智顕

設立：2017年11月

本社：新潟県佐渡市千種78-4

事業内容：ホテル運営事業、旅行代理店事業、レンタカー事業、飲食店運営等

URL：<https://www.sfsado.co.jp/>

Instagram：[https://www.instagram.com/sf\\_sado/](https://www.instagram.com/sf_sado/)

#### 【運営施設】

- ・HOTEL OOSADO <https://hotel-oosado.jp/>
- ・HOTEL AZUMA <https://hotel-azuma.jp/>
- ・たびのホテル佐渡 <https://sado.tabino-hotel.jp/>
- ・ドンデン高原ロッジ 自然リゾート <https://donden-sanso.jp/>
- ・佐渡アウトドアベース <https://gotosado.com/outdoorbase/>
- ・おかげ観光タクシー <https://www.okesa-taxi.jp/>
- ・おかげ観光バス <https://bus.okesa-kanko.jp/>
- ・気軽にレンタカー <https://kigaruni-cars.jp/>

<本件のお問い合わせ先>

サンフロンティア佐渡株式会社 地域創生部 TEL：0259-58-7030 / E-mail：[sado-kanri@sfsado.co.jp](mailto:sado-kanri@sfsado.co.jp)