



edogin Inc.

新事業のご案内

### 青唐辛子が紡ぐ117年の歴史

新ばし江戸銀の創業は1908年(明治41年)。  
初代 鎌田銀次郎が、東京・新橋で魚屋を始めたのが  
新ばし江戸銀の始まりです。

二代目である祖母が、伊豆大島を訪れ出会った「べっ  
こう寿司」。

のちに新ばし江戸銀のまかないになっていき、「べっ  
こう寿司」をルーツに持つ「青唐べっこう漬け」は、祖  
母から四代目へと受け継がれました。



### 青唐辛子で魚を食べる文化

その昔、島ではワサビが貴重品でなかなか手に入らなかった為、刺身を食べる際、島唐辛子の辛味を醤油に加え、ワサビの代わりにしていました。

しかし、ほとんどの人が青唐辛子で魚を食べる事を知りません。

伊豆諸島の郷土料理で、祖母から受け継いだ「べっこう漬け」。

ワサビとは違う青々しく爽やかな辛味で食べる魚の美味しさを、もっと世界中の人達に知って欲しい!という気持ちから販売を開始しました。



## 事業内容



### AO (アオ) シリーズ商品

伊豆諸島名産の青唐辛子醤油に漬けた、「青唐べっこう漬け・青唐べっこう寿司」の販売。

- ・ECサイトでの通信販売
- ・業務用販売(国内)
- ・ハラル向け商品の輸出(2026年予定)



### 青唐辛子関連商品展開 (予定)

伊豆諸島名産の青唐辛子を使用した様々な商品、青唐べっこう漬けを作る際に出る絞りがすなどを使ったSDGs商品。

- ・青唐辛子醤油
  - ・青唐辛子オイル
  - ・青唐辛子ソース
  - ・青唐辛子味噌
  - ・青唐辛子漬けの燻製
- など企画中。



### 店舗 (予定)

「青唐べっこう漬け・青唐べっこう寿司」を提供するアンテナショップ。

- ・簡単なオペレーションなので寿司職人不要
- ・アルコール飲料提供
- ・インバウンド客が多い立地で検討

### 青唐辛子シリーズ商品 AO (アオ)

べっこう漬けのルーツである伊豆諸島の自然豊かな空・海・山の青さの「青」であり、青唐辛子の緑の青々しさの「青」であり、日本の食文化と似ている「ポキ」が有名なハワイでもAOを「アオ」と発音し、地球や光を意味します。このような意味合いから「AO (アオ)」と名付けました。

食材にダメージを与えず、高品質を保つ特殊な瞬間冷凍の技術で、生よりもおいしく漬けたての美味しさを閉じ込めました。



# AO zuke

青唐辛子醤油のべっこう漬

新鮮な魚を青唐辛子と出汁醤油に漬けた、辛味と旨味を楽しめる逸品です。

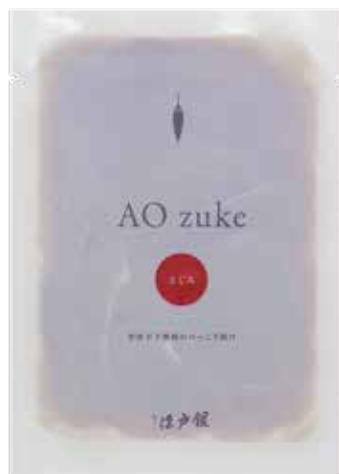
お酒のおつまみはもちろん、漬け丼など、ご飯との相性も抜群です。

流水解凍するだけなので、いつでもお手軽に食べ頃の味わいをお楽しみいただけます。

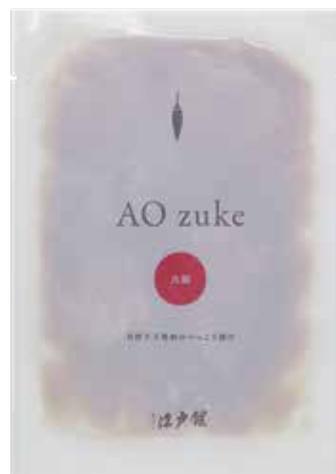
※季節によりお魚の種類は変更になります。

### 【お召し上がり方】

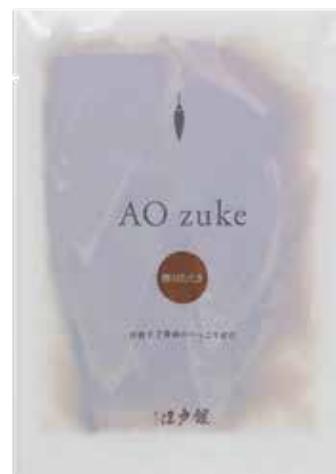
商品を袋のままボウルなどに入れて、流水に3~5分浸すだけ。



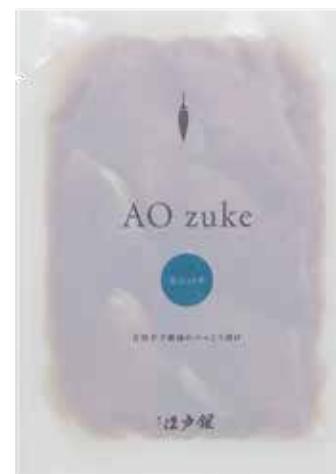
まぐろ



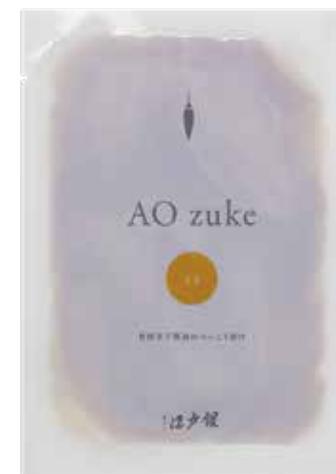
真鯛



鯉のたたき



カンパチ



イカ



# AO sushi

青唐辛子醤油のべっこう寿司

1パックの中に6種類のお魚の切り身が1切れずつ入っている青唐べっこう漬けのアソートで、シャリ玉と玉子焼きもセットになっており、一人前の青唐べっこう寿司が完成します。  
※季節によりお魚の種類は変更になります。

### 【お召し上がり方】

AO zuke / 玉子焼き：商品を袋のままボウルなどに入れて、流水に3～5分浸すだけ。

シャリ：袋のまま電子レンジで温めて（500W：約2分、600W：約1分40秒）、

人肌くらいに冷めてから流水解凍したAO zuke アソートを乗せるだけ。



### アンテナショップ開店予定

「青唐べっこう漬け・青唐べっこう寿司」を実際に食べることが出来るアンテナショップを将来的にオープン予定。

流水解凍やレンジアップで盛り付けるだけの簡単なオペレーションなので、寿司職人が不要です。

酒場のバルのように、低価格で気軽にお寿司を摘める場所を目指します。

インバウンドをターゲットとし、日本の伝統的要素が多くある場所に店舗オープンを検討中です。



# edogin Inc.

代 表 者 : 秋山 友紀

所 在 地 : 東京都練馬区石神井台7-11-3-514

電 話 番 号 : 03-4361-5588

W E B : <https://edogin.com>