



本物志向の水産加工品

「Buy uma」(倍旨)

できました！福島の新たな名産品

- (株)貴千 ☎0246-55-7005
- (株)夕月 ☎0246-56-6381
- 山菱水産(株) ☎0246-52-1717

3企業で10商品を開発しました



貴千は高級魚キンキを練り込んだ焼きぬきかまぼこ、山菱水産は会津の大葉みそを合わせたキハダマグロの中落ち、夕月は竹ちくわ(2種)・本蒸し蒲鉾・すり身にタコやツブ貝などを混ぜた美海シリーズ(5種)の計8品をそれぞれ開発しました。



左から (株)貴千 事業本部長 牧野 由朋さん
 (株)山菱水産(株) 業務管理部長 松本 友則さん
 (株)夕月 企画室長 四家 満紀子さん
 (株)夕月 研究開発担当 堤 佳美さん



東京の試食会でも大好評

倍

旨は「鮮魚をさらにおいしく」「旨さをお買い上げいただきたい」と誕生した福島県の水産加工品の新たなブランド商品です。

いわき市は水産加工業が盛んで、震災前は「板かまぼこ」の生産量日本一を誇っていました。しかし、津波の被害が甚大で再建を断念する会社相次ぎ、かまぼこ製造業者は半減。再稼働にこぎつけた会社でも、主要マーケットだった関東地方での売り上げが激減し苦戦してきました。

県では県内の水産加工業の活性化を図ることを目的に新ブランド開発のプロジェクトを立ち上げ、参加企業を公募。そして選ばれたのが「貴千」「山菱水産」「夕月」の3社です。夕月の四家さんは、「いわき市の地場産業を再び盛り上げたかった」と参加理由について話します。昨年8月から商品開発を進め、3社それぞれの特長を生かした計10品が、今年2月にお披露目されました。



▲技術を生かし丁寧に作り上げています。

新定番として地元から



▲販売については各社にお問い合わせください。

開 発にあたっては、地域ブランド開発の専門家と大手小売店鮮魚部門の元バイヤーからアドバイスを受けました。吟味した魚介類を原料に、これまで以上に手間ひまをかけた質の高いものにする事で、本物志向の人に喜ばれる製品を目指しました。

焼き色や食感にもこだわった竹ちくわ、生の魚を丁寧に下ろして練り込んだ焼きぬきかまぼこ、会津の大葉みそで味付けした中落ちなど、個性豊かな商品は、今年2月に東京で行われた試食会でも大好評でした。

「ぜひ福島の皆さんにも味わっていただいで、新しい定番にしていきたい」と貴千の牧野さん。山菱の松本さんも「まずは地元で認知され県外の方にも勧めてもらうことで、販路が広がっていきばうれいですね」と話していました。