

100年フードサポーター企業・学校

100年フード名：梶賀のあぶり【伝統部門】

100年フードサポーターの名称等

サポーター企業・学校名	企業	尾鷲物産株式会社		https://www.owasebussan.net/
-------------	----	----------	------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

100年フードサポーターの活動内容

取組区分	<input checked="" type="checkbox"/> 商品・メニュー開発	<input type="checkbox"/> イベント等の開催	<input type="checkbox"/> 食文化の継承・魅力発信
サポーターの取組紹介	<p>「梶賀のあぶり」は、地元の梶賀漁港に水揚げされる漁を原料にして作られてきましたが、毎年漁獲量の変動し供給が不安定でした。そのため、地元の水産会社・尾鷲物産に相談し、年間通じて安定供給される養殖ブリを原料に使用した新商品を開発しました。尾鷲は日本三大ブリ漁場の一つとされ尾鷲らしさ溢れる商品で、脂のノリなど品質も安定しており、すぐに人気となりました。さらに、尾鷲物産が操業している近海延縄漁船・良栄丸が獲ってくるピンチョウマグロが、あっさりとした身質のためあぶりの製法にマッチするのではないかと逆提案を受け、商品化したところ、お酒のおつまみとして人気商品となりました。</p>		
取組の成果、今後の取組予定	<p>「ブリのあぶり」「ピンチョウマグロのあぶり」はいずれも供給が安定しており通年製造が可能です。一方、従来のサバ、カツオ、ムツなどのあぶりは定置網の漁獲のため季節感を楽しめる商品です。「常時販売できる商品」と「季節で顔ぶれが変化する商品」の2つの商品軸のバランスを取って、小売店様で取り扱いやすくPRしやすい商品づくりを目指していきます。</p>		
取組を紹介したウェブサイトや記事	<p>①東紀州情報発信ブログ 尾鷲市梶賀町特産「梶賀のあぶり」に「ブリのあぶり」が加わりました！ http://higashikishu-kousya.blog.jp/archives/5205735.html</p> <p>②尾鷲がんばりよる新聞2017冬号 https://owasekankou.com/ya-yabin/ganba/h29_huyu.pdf</p>		
取組の写真			