

本場下関の「天然国産真フグ」を活用した 下関ブランド商品の開発および販路拡大



本州最西端に位置する山口県下関。三方を海に囲まれたこの地は、豊かな漁場を有する港町として栄えている。株式会社蟹屋は昭和62年の創業以来、美味なる海の幸を全国の消費者に届けてきた。

「はじめは、社名のとおりカニのグラタンを作っていました。しかし、思ったほど売れ行きが伸びない。そこで、



略歴／昭和26年生まれ。同62年株式会社蟹屋設立。代表就任。

代表取締役会長 伊東 尚登

天然国産の安価な真フグを食卓へ

下関はフグの取扱高日本一を誇り、全国シェアの8割を占める。しかし高級魚とされるトラフグは、なかなか一般消費者の食卓には並ばないという現状を受けて、天然真フグの商品開発に乗り出したのだ。

「一般の方にも、フグを手軽に楽しんでもほしい」というのが、今回の事業を始めたきっかけです。価格も安く、トラフグに勝るとも劣らない味わいを持つ天然真フグを加工し、さまざまな商品を開発しています」

真フグを気軽に楽しめる商品を開発

「昭和60年頃、真フグは秋口に水揚げされ、東京の飲食店のメニューにも載っていました。しかし、15〜16年前頃には漁獲量が下がり、メニューから消えてしまったんです。しかし、5〜6年ぐらい前から再び捕れるようになり、2〜4月の3カ月が旬のフグとして販売していました」と伊東会長。

天然真フグは、トラフグより価格が安いですが、トラフグ同様においしく、いろいろな料理に使える、魅力ある魚なのだそう。

「トラフグがフグの王様と言われるのに対して、真フグはフグの女王と言われてます。身は柔らかく、刺身にすると身はあめ色。また優しくて、甘い味わいも魅力ですね。唐

鮮度を保ったまま真フグを食卓へ

3商品の開発には、冷凍技術の貢献も大きい。

真フグはまず荒処理がなされ、表面が「身欠き」される。「身欠き」に使用されるのは純水。鮮度保持効果を向上させるために、取り入れた工夫の一つだ。さらに、たたき、一夜干し、唐揚げなど、商品に合わせて加工された後は真空包装し、CAS凍

結によって短時間で凍結していく。

「CAS凍結とは、磁場の力を使う冷凍技術のこと。従来のマイナス40度の急速凍結に比べて、より短時間で芯まで凍らせることが可能になりました。また、凍結する時に素材の細胞膜が破壊されないで、素材により近い状態で解凍できる。この商品なら、家庭で解凍しても生の真フグに近い状態で味わってもらえるんです。今回の商品開発の成功のカギは、この技術の導入かもしれません」

これまで冷凍は、物の保管が優先されていた。しかしこの方法では、解凍後に生のような状態をよみがえらせることができるように。安くておいしい天然真フグを、新鮮でおいしいまま産地から消費者の食卓へ直送することを可能にしたのだ。

「私たちは魚専門ですが、魚以外の農産物など、地場には良い商品がたくさんあります。おいしくて体に良いものを下関から全国に発信したい。日本の明るい未来を作る一助を担えたら、最高にうれしいですね」

事業概要

下関はフグ取扱高日本一を誇り、全国の約8割のシェアを占めている。高級魚とされる「トラフグ」には一般消費者にはなかなか手が出せないのが現状。

数年前から水揚げされるようになった「天然真フグ」は、「トラフグ」に勝るとも劣らない食味を有しており、当社はこれを活用した「真フグ一夜干し」「真フグ唐揚げ」「真フグたたき」を商品化し、平成18年度の「下関ブランド」商品として認定を受けた。本事業では「天然国産真フグ」の特長を活かした「本場下関直送天然国産真フグ」セット商品を開発するとともに、その販路開拓に取り組む。

売れる商品づくり

競争力 本事業で販売する「真フグセット商品」は、「美味しさ」に加え「天然国産」であり、また価格面でも「トラフグ」に比べ安価であるため、競争力を確保できる。また、当社製品は、「身欠き」工程に純水を使用し鮮度保持効果を高めるとともに、半製品の保存段階でCAS冷凍システムを活用することにより高い品質を保持している。

市場性 食味や価格面において、家庭で「ふぐ」を気楽に食べたい消費者のニーズに十分応えられる商品である。

販路 全国の百貨店や生協、スーパー等の販売ルートを開拓する。

地域資源における
関係事業者との連携

本事業により「真フグ」および「下関ブランド」の認知度向上に努め、下関魚市場の活性化と漁業生産者の生活向上に貢献する。

Information



株式会社 蟹屋

所在地 ● 山口県下関市豊浦町川棚 1528-33 ● 会社事業内容
TEL ● 0837-74-3778 水産加工・販売。下関の「真フグ」を使った商品を開発。真フグは最高級魚トラフグにも勝るとも劣らない食味で、一般の方々にもより身近に食してほしいという思いから、全国展開していく予定。

URL ● <http://www.e-kaniya.com/>

設立 ● 昭和62年9月24日

資本金 ● 2,000万円

従業員数 ● 70人(パート含む)

【活用する資源】

ふぐ

【地域】
山口県下関市

【認定日】
平成19年12月7日

【認定行政庁】
経済産業省、農林水産省



山口県