



半解凍の食感を楽しむすっぽんを使ったゼリー「めしませこらーげん」。コース料理のデザートとして供されるほか、持ち帰り用もある。

[長崎県・諫早市]
**長崎発「極上養殖すっぽん」を活用した
 新たなゼリー商品の開発と料理メニューの拡充**
有限会社 食楽亭

**コラーゲンに着目し、
 美容食ブームに乗った
 新しいデザート。**

諫早市を代表する特産品でありながら、もう一つ認知度が低かった「すっぽん」。従来「男性が食すもの」とのイメージが強く、苦手とする女性も多い。そこで若女将のアイデアにより、女性に好まれ、男性にも無理なく口にしてもらえるデザートとして「すっぽん」を製品化。美容食ブームの到来により、マスコミの取材も多い。



○活用する地域資源：すっぽん

**従来のイメージを
 払拭して女性好みの
 すっぽんデザートを。**

諫早市は全国有数の「すっぽん」出荷量を誇るが、そのことは意外と知られていない。食楽亭は30年来すっぽんを扱う料理屋だが、若女将の土井ミエさんは、7年程前に地元振興会議で諫早市がすっぽん出荷量全国第二位と聞き、驚いたという。そして、諫早すっぽんの認知度を上げる必要性を強く感じた。

しかし、認知度を上げるためには、食文化の一方の担い手である女性にすっぽん料理が受け入れられなければいけないと気づいた土井さん。そのために

はまず、「すっぽんは男性が食すもの」という先入観を払拭することが必要だと考えた。さつそく、すっぽんを使ったデザート開発がスタート。3年かけて生育し、3回の冬眠を経て出荷されるすっぽんを使い、臭みがまったく感じられないゼリーを作り上げた。

**美容食ブーム到来！
 マスコミ取材が急増し、
 知名度が高まる。**

さらにすっぽんに含まれる「コラーゲン」に注目し、女性客に向け、美容食と位置付けてDMなどで宣伝を行った。幸運にも女性にカリスマ的な人気を誇る美人姉妹タレン

Company Info.

**極上のすっぽんコース料理が、
 津軽三味線の余興とともに楽しめる。**

風光明媚な諫早の地にすっぽん専門の料理屋を営む「割烹食楽亭」は、三度の冬眠をさせた800～1000gの極上すっぽんのみを使う。女性客をターゲットに考案したメニューは、特有の癖がほとんど感じられず、コース11品5,000円からリーズナブルな価格も評判だ。店内は大小の個室を備え、予約があれば師範・石井秀歩氏による津軽三味線が宴に華を添える。日本名水百選にも選ばれた「轟の滝」の天然水で仕上げ「めしませこらーげん」をはじめ、今後も新メニューの拡充に力を注ぐ。



土井ミエさん／若女将。女性ならではの視点と感覚を駆使して「めしませこらーげん」開発に尽力。今後も意欲的に女性客をターゲットにした新メニューを拡充。



有限会社 食楽亭

長崎県諫早市泉町21-37 (泉町公園横)
 TEL.0957-21-0018
<http://www.ymn21.com/syokurakutei>



(上) 持ち帰り用のすっぽんスープも好評。半解凍の食感を楽しむゼリーの「めしませこらーげん」は第36回長崎県特産品新作展最優秀賞を受賞。(中) すっぽん鍋、刺身、唐揚、小鉢など全11品コース(5,000円)。すっぽんゼリー「めしませこらーげん」も供される。(下) 予約時に要望があれば津軽三味線の余興も楽しめる。