



**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。**

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年程前に地元の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。

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

(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。

トがすっぽんを好むとの話題性が手伝い、マスコミ取材が急増。知名度を高めるなかで、コース料理に付けていたゼリーを持ち帰りたいという要望が高まる。味には絶対の自信を持つが、製法は企業秘密。「ぜひ一度食してほしい」との思いを込め、「めしませこらーげん」と名付けて商品化した。



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>

**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」の天然水で仕上げる「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。

Company Info.



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**



○活用する地域資源：すっぽん

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、女性に生まれ、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。

**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。**