

3類型	農林水産物	番号	8-28-013
地域資源名	アユ	認定日	平成29年2月3日
地域	熊本県八代市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：球磨川・川辺川の鮎を活用した、鮎出汁を使った鮎鍋料理セット等の開発及び販路開拓

会社名：合資会社頼藤商店
(法人番号 7330003003398)
連絡先：TEL:0965-33-1145
FAX:0965-39-5160

所在地：熊本県八代市萩原町2丁目1番6号
HP：<http://www.yorifuji.org/>

事業概要(地域産業資源の活用)

日本一の清流「川辺川」の天然鮎を活用し、希少性の高い鮎出汁を使った「鮎鍋料理セット」や「炙り鮎めしセット」等を開発し、高級ギフト商品として全国に販売する。

本事業により、表旬と言われる初夏の若鮎だけでなく、裏旬と言われる晩秋落鮎の高付加価値化を図ることで、鮎の需要を年間で平準化でき、食文化を通じて地域ブランド向上等の波及効果が期待できる。



球磨川の尺鮎

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

料理ギフトの市場は、お取り寄せブームと鍋ブーム、さらには出汁ブームなどと相まって毎年売上拡大を続ける市場であり、近年は高級冬魚鍋が上位を占める。「鮎鍋」は希少性を有し、美食家が注目する商品であることから市場性はあると見込まれる。

◆需要の開拓の方針

九州駅弁グランプリで3年連続1位を獲得した、当社商品「鮎屋三代」のブランド力及び販路を活用し、全国の百貨店のカタログギフトやお取り寄せグルメのカタログギフト、弊社出店の百貨店などで直販売する。さらに、自社通販(WEB)において、料理方法の動画配信なども行い、直接的に消費者にアピールする。

◆商品の特性

日本三大急流「球磨川」と、その支流で日本一の清流「川辺川」で漁獲される天然鮎の内、秋に獲れる巨鮎(尺鮎)は、全国的にも有名である。鮎問屋の伝統製法で鮎出汁を製造し、この出汁で作った鍋つゆなどと鮎の炙り焼きをセットにし、料理セットとしては珍しい「鮎鍋」「炙り鮎飯」等を、高級逸品料理として販売する。



最高級
鮎鍋



秘伝
鮎飯

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

球磨川漁協との連携で、地域資源である天然の鮎を安定確保し、熊本県が推進するくまもと県南フードバレー協議会や、球磨川流域の市町村と連携し、商品開発及び販路開拓を行う。初夏の若鮎から冬の鍋まで一年を通じての多様な鮎料理が楽しめる地域観光食とし、観光産業への貢献を図りたい。