

3類型	農林水産物	通巻番号	2-23-004
地域資源名	あんこう	認定日	平成23年9月30日
地域	青森県風間浦村	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：津軽海峡産「活〆あんこう」の独自流通システムの開発と「あんこう鍋セット」、加工品等の開発及び販売

会社名：株式会社駒嶺商店

所在地：青森県下北郡風間浦村大字蛇浦字新釜谷2-3

連絡先：TEL：0175-35-2211

URL：<http://komamine.co.jp/>

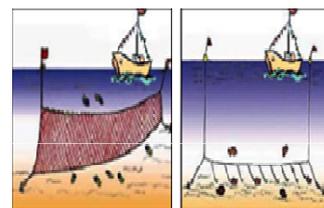
事業概要(新たな活用の視点)

- ・風間浦村のあんこうは、地域独自のあんこう漁法により生きたまま水揚げされることから、当社では活〆、急速冷凍、パッケージ、発送までのシステム構築により、活〆でなければ味わえないプリプリとした食感の「あんこう」関連商品(あんこう鍋セット等)の開発・販売を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・生きたまま水揚げされる「あんこう」を活魚槽で飼育し、注文に応じて活〆処理を行い、鮮度の高さを維持したまま出荷することができる。
- ・あんこう鍋セットの塩味は、当社オリジナル商品である「津軽海峡の塩」をベースに味付けした「塩ダレ」を用いる。また、東京都内の老舗鮫鱈料理店と連携し、味付けにこだわる。



固定式刺し網漁業 空縄釣り漁業

◆市場性

- ・地域の素材を使った地方色の強い伝統的な鍋料理に対する根強い需要があり、農林水産省公表の郷土料理百選にも「あんこう料理(鍋他)」が含まれている。
- ・鍋の王様は「あんこう鍋」といわれる程、冬場のあんこう(きあんこう)は美味で、特にきも(肝臓)は「あんきも」として知られ、その深みとこくがある味わいは、フォアグラをしのぐとも言われ、首都圏で提供している店も多い。



あんこう

◆販路

- ・一般消費者向けには鍋好きな家庭や高級志向層等を主なターゲットとして、ネット販売、製品カタログ等により販路開拓する。
- ・事業者向けには、当面は首都圏にあるあんこう鍋専門店「いせ源」への販売が大半を占めるが、徐々に大阪府を中心とした関西圏や、群馬県などの料理店や青森市・八戸市の海鮮料理店にも営業範囲を拡大する。



津軽海峡の塩

地域資源における関係事業者との連携

- ・あんこうの資源保護及び鮮度保持が、これから事業を進めていくうえで必要であるため、漁業者及び漁業協同組合と連携し、安易な取扱による品質の下落防止に努める。
- ・村をあげて「あんこう」のブランド化に推進している体制があるため、地元旅館業等も含め連携して事業推進することが可能である。