

3類型	農林水産物	通巻番号	4 - 21 - 018
地域資源名	郡上鮎	認定日	平成21年9月11日
地域	岐阜市、関市、美濃市、 瑞穂市、郡上市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：天然「郡上鮎」を瞬間凍結で鮮度維持し、通年供給を可能とした各種加工製品の開発及び製造・販売

会社名：株式会社泉屋物産店

所在地：岐阜県岐阜市神田町1 - 8

連絡先：TEL：058 - 263 - 0101

H P : <http://www.nagaragawa.com>

FAX：058 - 263 - 0102

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は、明治20年以来130年にわたり、岐阜市にて鮎を始めとする県内川魚の加工品の製造販売を営んできた。
- ・中でも、鮎料理の代表格である「鮎塩焼」をいかに美味しく食べられるかに研究を重ね、頭から骨まで丸ごと食べられる、独自の製造技術を確立した。
- ・平成17年には岐阜市内に鮎料理専門店も開業、これに先立ち導入した瞬間凍結機による「真空パック凍結鮎」によって鮮度保持と通年供給を可能とした。
- ・本事業では、地域で初めて天然鮎である「郡上鮎」を用い、丸ごと食べられる「鮎塩焼」や「鮎ぞうすい」、「鮎熟れ寿司」など各種加工製品を、通年で安定的に製造・販売していく。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・「郡上鮎」は平成20年度「第11回清流めぐり利き鮎会」グランプリを受賞。
- ・「鮎塩焼」は、備長炭で6面を30分以上じっくり焼き上げることで、タデ酢なしで頭から骨まで丸ごと食べられる逸品。
- ・「鮎ぞうすい」は郡上鮎の風味を封じ込め、湯せんするだけで食すことが可能。

市場性

- ・国産品・天然モノに対するニーズの高さに加え、“ご褒美消費”、“プチ贅沢消費”などの「お取り寄せ」需要の高まり。

販路

- ・首都圏を中心に、百貨店ギフト商材や催事販売、インターネット通販に加え、高級料理店への販売も見込む。

地域における関係事業者等との連携

- ・郡上漁業協同組合との連携による「郡上鮎」の安定調達
- ・岐阜県内の食品事業者23社と「岐阜伝統食品の会」を結成
- ・長良橋南部の整備事業、「川原町づくりの会」に参画



【炭火焼・郡上鮎塩焼】



【炭火焼・郡上鮎ぞうすい】



【郡上鮎熟れ寿司】



【郡上鮎うるか3種】