

3類型	農林水産物	通巻番号	3 - 21 - 116
地域資源名	あんこう	認定日	平成21年11月20日
地域	茨城県北茨城市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名: あんこう等を活用した漁師料理のパッケージ商品開発・販売

会社名: 株式会社魚の宿まるみつ

所在地: 茨城県北茨城市平潟町235

連絡先: TEL: 0293 - 46 - 0569

H P: <http://www.marumitsu-net.com/>

FAX: 0293 - 46 - 5698

### 事業概要(新たな活用の視点)

「あんこう」を使った伝統漁師料理である「どぶ汁」、「煮和え」などのパッケージ商品化を図る。

首都圏では、「あんこう鍋」と言えば、「醤油味」が一般的である。そのため、「味噌味のあんこう鍋」である「どぶ汁」は、首都圏の消費者にとっては存在そのものが真新しい。

なお、オフシーズンに水揚げされた「あんこう」を特殊冷凍保存することで、「あんこう」の有効活用を図り、漁業の活性化につなげる。



【あんこう】



【どぶ汁】



【煮和え】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・旅館でしか味わうことのできない料理を家庭で味わうことができる。
- ・特殊冷凍保存技術の活用で、鮮度の良い「あんこう」を活用することができる。

#### 市場性

- ・「生産者が分かる食品を選びたい」「信頼できる特定のお店や人から買いたい」という消費者が増えている。
- ・水産加工品、冷凍調理済食品市場が伸びており、かつ、「鍋料理」の需要が増えている。

#### 販路

- ・高速道路サービスエリア
- ・首都圏の百貨店、高級スーパー
- ・こだわりの居酒屋

### 地域資源における関係事業者との連携

地元の民宿組合員が中心となり、「北茨城地域活性化研究会」を立ち上げた。当研究会では、「あんこう」商品開発情報を有効活用し、観光客数の増加、漁業の活性化、若手経営者の育成、新産業の誘発を目指していく。



【パッケージ商品イメージ】