

## 近年注目される希少部位"血合い"を使った本鮪の缶詰 『我が鮪 本鮪の角煮』10月中旬より販売開始

～まぐろの町三崎港から発信する“海業”の取り組みとして地域活性化へ繋ぐ～

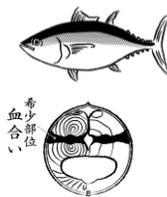


日本有数のまぐろ漁港である三崎港で60年以上にわたってまぐろの卸売・加工を手掛ける株式会社カネシメ（本社：神奈川県三浦市、代表取締役：森江久人）は、ブランディング事業を手掛ける合同会社ディーパス（本社：東京都大田区、代表社員：浅石大輝）との共同開発により、近年注目度が高まっている希少部位「血合い」を使用した本鮪の缶詰『我が鮪 本鮪の角煮』を、2023年10月中旬より全国の小売店にて販売開始致します。伝統技術を使った木桶醤油味と、熟成白味噌で煮込んだ味噌味の2種類のラインナップを展開していきます。

### ※希少部位の「血合い」とは？

～優秀なのに、捨てられていた素材～

鮪の背身と腹身の間の部分にあたる血合いは中々とれない希少部位ですが、味の癖も強く、用途も少ないことからこれまでは廃材として捨てられていました。しかし、近年ではその血合いにこそ鉄分やDHA・EPAをはじめ、体に必要な栄養素が多分に含まれていることがわかってきており、その注目度が高まっています。



### 商品開発の背景：衰退する日本の漁業と三崎港、そして“海業”へ



近年の日本近海での不漁や漁師の後継者不足、漁船の半減、魚の消費量も20年で40%減小する等、日本国内の漁業は衰退の一途をたどっています。日本有数のまぐろ漁港である三崎港もそのあおりを受け、数年前までは人口減少も重なり、消滅都市に認定されるほどの打撃を受けていました。

そんな中、漁業以外にも海の資源・施設を使って、幅広い産業を生み出し、地域活性化に繋げる取り組みとして生まれたのが“海業”という言葉です。海業は、かつての三浦市市長が

最初に提唱した概念であり、2022年3月からは水産庁の基本計画にも組み込まれる等、今後の日本の水産業を再興させるための重要なキーワードとなっています。

まぐろの町三崎港でも、この数年でリゾート地開発やさかなの専門学校の開設、元よりあったまぐろ切符といった取り組みのほか、国内でもいち早く血合いに含まれる健康物質の研究会が発足する等、海業における様々な動きが起きています。

三崎港で60年以上にわたりまぐろの卸売・加工を手掛けてきた株式会社カネシメの代表取締役の森江氏も、海業として何か三崎の町の活性化に繋がることがないかと試行錯誤を続けた中で、この血合いを利用した商品開発に踏み切ることを決めました。商品開発や全体のブランディングに関しては、専門会社である合同会社ディーパスの協力のもと行い、原料調達から味つけの練り直し、製造工程の創意工夫等、約1年半にもわたる試行錯誤の末について完成したのが、今回の『我が鮪 本鮪の角煮』です。商品の流通が広がることで血合いが注目され、その先頭を走っている三崎の町が全国から脚光を浴びるという流れを目指しています。



## 商品の特徴



### 1. 我が鮪 本鮪の角煮〜木桶醤油〜

- ・最高級品種である本鮪の中トロおよび血合い肉を使用
- ・日本の伝統技術でつくられた木桶醤油で味付け
- ・とろけるほどの食感と濃厚な旨味が楽しめる一品
- ・鉄分豊富\*、DHA2,900mg、EPA2,600mg含有

メーカー希望小売価格：1,200円（税抜）  
容量：150g  
賞味期限：製造日より3年間（缶底に記載）



### 2. 我が鮪 本鮪の角煮〜味噌煮〜

- ・最高級品種である本鮪の中トロおよび血合い肉を使用
- ・香味豊かな熟成白味噌と生姜で味付け
- ・とろけるほどの食感とまろやかな甘みを楽しめる一品
- ・鉄分豊富\*、DHA2,500mg、EPA2,000mg含有

メーカー希望小売価格：1,200円（税抜）  
容量：150g  
賞味期限：製造日より3年間（缶底に記載）

\*消費者庁の定める栄養強調表示の基準値（補給ができる旨の表示）（基準別表第12）で定められている100g当たり2.04mgと比較

## 美味しさへのこだわり

### 1. 最高級品種である本鮪を使用

まぐろの中でも最高品種とされる本鮪の肉を使用。角煮風に調理して仕立て上げ、肉厚でありながら柔らかく、噛めば噛むほどに凝縮された旨味があふれ出てきます。



## 2. 木桶醤油\*を使用（木桶醤油味のみ）

調味料には日本の伝統技術で作られた木桶醤油（埼玉県の弓削多醤油様）を使用。木桶で発酵熟成した醤油であり、取替えて微生物を住みつかせることで独自の風味や味わいを醸しています。鮪の肉との相性も抜群で、濃厚な味わいを引き出してくれています。



### \*木桶醤油とは？

木桶で発酵熟成した醤油。江戸時代を境に費用対効果の点から減少の一途を辿っていましたが、近年では若手醸造家を中心に再び全国各地で製造の動きが起きています。日本の古き良き文化を守るという点で、漁業の再興を目指す今回の商品コンセプトとぴったりの相性であり、商品の販売を通して木桶醤油の普及にも寄与していきたいと考えています。

## 3. 一つ一つ丁寧に手詰めで製造

青森県八戸市で水産加工を営む八戸缶詰グループの株式会社三星様に製造を依頼。熟練のスタッフの方々が、一つ一つ丁寧に検品をして、手詰めで作っています。



### ～至極の一品で、贅沢な晚餐を～

仕事や家事を頑張った自分へのご褒美に、大切な誰かに贈るギフトにも最適です。ご飯と混ぜてもよし、お酒のおつまみにしてもよし、一品で楽しむもよし…

“贅沢晚餐”という記載の通り、至極の味わいが高い満足度を与えてくれます。

## 会社概要

### <販売者>

会社名 : 株式会社カネシメ (<https://kaneshime-co.com/>)  
所在地 : 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島658-64  
代表取締役 : 森江久人  
事業内容 : 水産物の卸売業、水産物の加工業



KANESHIME

株式会社カネシメは昭和35年から半世紀にわたり、日本有数のまぐろ漁港三崎港をベースに、まぐろの卸売りと仲買を手がけてきました。三崎港に水揚げされるまぐろだけでなく、世界各地の漁場で獲れるまぐろをダイナミックに買い付け、確かな目利きと適正価格で販売しています。とりわけ最高級まぐろとされる、本鮪とインド鮪の取り扱い量は、数多くのまぐろ会社が凌ぎを削る三崎でナンバー1を誇ります。取引先は、大手商社や水産会社から、高級料亭、ホテル、鮮魚店まで多岐にわたり、優れた品質ときめ細かなサービス、安定供給で長年にわたって高い信頼を得ています。

### <企画販売元>

会社名 : 合同会社ディーパス (<https://d-pass.jp/>)  
本社 : 東京都大田区大森北2-2-10  
代表社員 : 浅石 大輝  
事業内容 : ブランディング事業、食品メーカー事業

D・PASS

合同会社ディーパスは人々にまだ知られていない企業や商品・サービスを見つけ出し、時には自ら作り上げ、世の中に広めることを生業とする専門家です。モノづくりがしたい、販路を広げたい、より多くの人に自分たちや商品を知ってもらいたいというお客様のご要望に応え、事業の拡大を支援しています。