

報道関係者各位

2022年12月15日

岩手・宮城・福島の海の幸を使用した商品を 2022年12月15日(木)よりECサイトで発売 ～水産加工事業者19社が魚食の新たな楽しみ方を提案する商品第一弾～

株式会社ジェイアール東日本企画(東京都渋谷区:代表取締役社長赤石良治)が水産庁から補助を受け実施している復興加工EC販路マッチング支援事業は、2022年7月より被災地水産業の本格的な復興を果たすことを目的に、新しい水産加工商品の開発に取り組む青森・岩手・宮城・福島・千葉の水産加工事業者19社に対し、商品開発やEC販路開拓などの支援を行っています。本事業で開発・リニューアルした商品の第一弾として、2022年12月15日(木)より、岩手県・宮城県・福島県の海の幸を使用した商品をECサイトにて発売します。

商品情報

※各商品の販売先及び、下記以外の商品については「&fish(<https://andfish.jp/>)」にてご確認いただけます。

※商品により、発売日前にテスト販売を行っている場合がございます。

商品一覧(第一弾発売分のみ)

エリア	商品名	事業者名
岩手県	山田の牡蠣くん(大瓶 / 小瓶)	株式会社山田の牡蠣くん
	山田のあかちゃん(大瓶 / 小瓶)	
	【KITA-SANRIKU CRAFT SPREAD】陸奥湾帆立の Spredd	株式会社北三陸ファクトリー
	【KITA-SANRIKU CRAFT SPREAD】北三陸水たこの Spredd	
【KITA-SANRIKU CRAFT SPREAD】三陸あみえびのビスク風 Spredd		
宮城県	地魚の漬け井セット3種×2セット	株式会社センシン食品
福島県	磐城イセエビ贅沢姿蒸し(大)、(特大)	有限会社上野台豊商店
	蛸とあおさ海苔の海鮮ぶっかけ井	カネセン水産有限会社
	めひかり唐揚げ	株式会社海神

<岩手県>

商品名:山田の牡蠣くん(大瓶 / 小瓶)

税込価格:オープン価格

事業者名:株式会社山田の牡蠣くん

三陸・岩手 山田湾の海の恵みを燻製にしてオリーブオイルに漬けた逸品。大粒の牡蠣のむき身だけを選び、味付けには天日塩とオリーブ オイルだけを使用。ワインのおともにもおすすめです。ビン内部を真空に近い状態にすることで商品の酸化と劣化を防止し、賞味期限の延長を実現しました。

商品ページ:https://andfish.jp/product/product_yamadakakikun1/



商品名:山田のあかちゃん(大瓶 / 小瓶)

税込価格:オープン価格

事業者名:株式会社山田の牡蠣くん

天然アカザラ貝のむき身だけを選び、八木澤商店 の醤油「丸むらさき」とオリーブオイルだけを使用し味付け。ワインのおともにもおすすめです。ビン内部を真空に近い状態にすることで商品の酸化と劣化を防止し、賞味期限の延長を実現しました。

商品ページ:https://andfish.jp/product/product_yamadakakikun3/



商品名:【KITA-SANRIKU CRAFT SPREAD】陸奥湾帆立の спреッド

税込価格:オープン価格

事業者名:株式会社北三陸ファクトリー

北三陸の自然と人が創り出した食材を、丁寧に加工、その深い味わいを引き出したプレミアム・スプレッドシリーズです。陸奥湾に注ぎ込む雪解け水には、たっぷりと、養分が含まれており、まろやかな甘さの帆立が育ちます。にんにくと合わせ、帆立の甘さ・旨みを引き出すバター&レモンで仕上げています。

商品ページ:https://andfish.jp/product/product_kitasanrikufactory2/



商品名:【KITA-SANRIKU CRAFT SPREAD】北三陸水たこの спреッド

税込価格:オープン価格

事業者名:株式会社北三陸ファクトリー

北三陸の自然と人が創り出した食材を、丁寧に加工、その深い味わいを引き出したプレミアム・スプレッドシリーズです。北三陸の水たこは、毛がにやあわびなどを食べて、冷たい海で3~4年かけてゆっくりと大きくなります。この北三陸水たこの深い旨みを味わうスプレッドです。にんにくと合わせ、オリーブオイルで仕上げました。

商品ページ:https://andfish.jp/product/product_kitasanrikufactory3/



商品名:【KITA-SANRIKU CRAFT SPREAD】三陸あみえびのビスク風スプレッド

税込価格:オープン価格

事業者名:株式会社北三陸ファクトリー

北三陸の自然と人が創り出した食材を、丁寧に加工、その深い味わいを引き出したプレミアム・スプレッドシリーズです。地元では「いさだ」と呼ばれている、あみえびを、丸ごと味わうスプレッドです。にんにくや香味野菜などと合わせ、濃厚なビスク風に仕上げました。

商品ページ:https://andfish.jp/product/product_kitasanrikufactory4/



<宮城県>

商品名:地魚の漬け丼セット3種×2セット

税込価格:オープン価格

事業者名:株式会社センシン食品

もともと工場があった福島県相馬市で水揚げされた地魚で作った漬け丼セットです。保存料、化学調味料、不使用。タレの味でごまかさない、魚本来の美味しさをお楽しみください。

内容: ヒラメ漬け丼80g、ヤリイカ漬け丼 80g、サバ漬け丼80g、スズキ漬け丼80g、漁師モーニング漬け130g

上記より3種×2セット

商品ページ:https://andfish.jp/product/product_senshin1/



<福島県>

商品名:磐城イセエビ贅沢姿蒸し(大)、(特大)

税込価格:オープン価格

事業者名:有限会社上野台豊商店

いわきで漁獲された「磐城イセエビ」に、地元料理店と開発した、いわき産のねぎや赤ピーマンなどを使用した2種類のソースを合わせました。1尾500g以上のサイズに厳選した、伊勢えびの美味しさを存分に楽しんでいただける一品です。

商品ページ:https://andfish.jp/product/product_uenodail/



商品名:蛸とおおさ海苔の海鮮ぶっかけ丼

税込価格:オープン価格

事業者名:カネセン水産株式会社

福島の港に水揚げされた「常磐もの」の柳だこは、食べやすく断面を広く薄くカットしています。福島県相馬産のおおさ海苔には、三陸産スルメイカとつぶ貝を加え、白醤油に漬けこみました。流水で簡単に解凍でき、ごはんにかけるだけで簡単に「海鮮ぶっかけ丼」が完成します。

内容:80g×5袋

商品ページ:https://andfish.jp/product/product_kanesen1/



商品名:めひかり唐揚げ
税込価格:オープン価格
事業者名:株式会社海神

「常磐もの」のめひかりはいわき市の魚に認定されており、郷土料理として愛されてきた「めひかりの唐揚げ」を、今回、家庭で調理しやすい様に粉付けをした状態でご用意しました。

冷凍のまま、油で揚げるだけで簡単に「めひかりの唐揚げ」をお楽しみいただけます。

内容:メヒカリの唐揚げ 200g×4袋

商品ページ:https://andfish.jp/product/product_wadatsumi1/



〈復興加工EC販路マッチング支援事業について〉

日本の水産業において重要な位置を占める被災地の水産業の早期回復を目指し、水産加工品をオンラインショップやECサイト等を通じて販売する取組を支援することで、被災地水産業の本格的な復興を果たすことを目的に実施しています。本事業では、ECサイト等での販路開拓を目指すため、新たな商品開発に取り組む水産加工事業者を募集し、その商品開発にかかる経費の一部を補助するものです。

―復興加工EC販路マッチング支援事業の想い―

豊かな海に囲まれた日本は、生活とは切っても切り離せない魚食の歴史があります。先人の知恵や工夫によって、日本の風土に合った保存技術を進化させながら、私たちは魚と共に歩み、育ってきました。それはまさに、日本が誇る食文化とも言えます。しかし近年では、ライフスタイルの変化により魚の処理を敬遠し、代わりに手軽な肉類を好む傾向が増え、魚食の需要は減少しつつあります。一方、世界を見渡すと、魚食は年々需要が増えています。その理由のひとつには、健康志向の高まりによるものとも言われています。近年のコロナ禍によって、日本においても健康に意識を向ける人は増えていることから、いまこそ、魚食を見直す良い機会だと考えています。限られた資源である魚を過剰消費するのではなく、必要なものを必要なだけ、価値を感じられるものを一人一人がきちんと選べるようにするために本プロジェクトは誕生しました。

このプロジェクトでは、水産業において重要な位置を占める青森県・岩手県・宮城県・福島県・千葉県において第一線で活躍する水産加工事業者が、魚食の新たな楽しみ方を通じて、新商品を提案します。魚を獲る人、加工する人、売る人、食べる人、魚とつながるあらゆる人が当事者意識をもち、一つにつながっている海と海洋資源を守りながら、魚と人との関係を、もう一回見直すきっかけとなるようにと願いをこめています。

<参加水産加工事業者>

●青森県

株式会社合食(青森県八戸市大字市川町字下揚49-11):<https://corp.goshoku.co.jp/>

武輪水産株式会社(青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1):<http://www.takewa.co.jp/>

●岩手県

株式会社北三陸ファクトリー(岩手県九戸郡洋野町種市第22地割133番1):<https://kitasanrikufactory.co.jp/>

デジタルブックプリント株式会社(岩手県上閉伊郡大槌町安渡三丁目13番1号49):<http://www.dbprint.co.jp/>

株式会社山田の牡蠣くん(岩手県下閉伊郡山田町大沢7-108-1):<https://www.kakikun.jp/>

●宮城県

株式会社阿部長商店(宮城県気仙沼市港町2番13号):<https://abecho.co.jp>

株式会社あつみ屋(宮城県石巻市谷川浜一ツ谷23-1):<https://atsumiyano-hoya.mystrikingly.com/>

遠藤水産株式会社(宮城県塩釜市新浜町三丁目11-17)

株式会社センシン食品(宮城県名取市閑上東2丁目8-3):<https://senshin-food.com/>

株式会社YAMATO(宮城県塩釜市新浜町3-13-14):<https://uminosachi-yamato.com/>

●福島県

有限会社上野台豊商店(福島県いわき市小名浜字吹松3-8):<http://uenodai-yutaka.jp/>

有限会社海幸(福島県いわき市江名字江ノ浦105)

株式会社海神(福島県いわき市泉町滝尻字松原40):<https://wadatsumi.blue/>

カネセン水産有限会社

(福島県いわき市江名字北口266番地):http://www.ogenkyo.com/002_kanesen/

株式会社貴千(福島県いわき市永崎字川畑25番地):<https://www.komatsuya3rd.com/>

山菱水産株式会社(福島県いわき市小名浜字芳浜11-59):<http://yamabishi-f.co.jp/>

合同会社はまから(福島県いわき市久之浜町久之浜字立144):<https://hamasui.co.jp/>

●千葉県

一政水産株式会社(千葉県銚子市明神町2-314-2):<http://www.ichimasa.net>

不動丸(千葉県旭市足川3991-4):<https://www.fudoumaru.com>

<本件に関するお問い合わせ先>

&fish PR事務局 市川、岡

メールアドレス:info@andfish.jp

報道関係お問い合わせ先
(株)ジェイアール東日本企画広報部
電話03-5447-0974