

日本初！ 最高品質の干しあわびブランド「ふくあわび」の誕生
— 老舗中国料理店「南国酒家」と青森県尻屋漁業協同組合との新しい取り組み —

老舗中国料理店を経営する株式会社南国酒家(本社渋谷区神宮前6丁目 代表取締役社長 宮田順次)は、農商工連携の認定事業として、日本産干しあわびの国内普及事業を推進することになりました。南国酒家では、中国料理を通して、良質な国産食材をより広く知ってもらおうと、2008年より、「美味しいものにつぽん」と題しイベントを開催しています。干しあわびの国内普及事業は、この取り組みの中で出会った青森県尻屋漁業協同組合(以下尻屋漁協と略す)との連携によって実現しました。尻屋漁協は、最も良質な蝦夷あわびが育つ漁場を有し、常に最新の漁法を取り入れ品質の高い天然蝦夷あわびを産出してきました。この蝦夷あわびは、干しあわびとして江戸時代から中国へ輸出し、現在も香港等の高級中国料理店向けに輸出しています。一方で同漁協は、あわび市場の乱高下や海外産あわびとの競争激化に悩んでおり、付加価値の高い干しあわびの生産・販路拡大を模索していました。「国内の消費者の方に美味しい干しあわびを手頃な価格で食べてもらいたい。」という南国酒家と尻屋漁協の思いが合致し、日本国内向け干しあわび開発の挑戦が始まりました。

■輸出に適さない標準サイズのあわびに注目

中国で3大食材のひとつとして珍重されている干しあわび「乾鮑(カンパオ)」は、その9割を日本で生産しています。色・形・大きさの注文が極めて厳しく、特に大きいものほど珍重されますが、味に全く損傷がないにも関わらず小さな干しあわびは販売につながりません。しかし、大きなサイズの天然蝦夷あわびの漁獲量はとても少なく、漁獲量の大部分を占める標準～小型サイズのあわびは干しあわびに利用されていませんでした。

尻屋漁協と南国酒家はここに注目し、日本国内向けとして標準サイズのあわびを使った干しあわびを開発することにいたしました。漁獲量の7割を占める標準サイズのあわびを利用することにより、従来の干しあわびに比べ価格を抑えることができます。南国酒家にとっては手頃な価格で、最高級の干しあわびをお客様に提供でき、生産者である尻屋漁協にとっては、活きあわびで販売するよりも付加価値をつけることができ、安定価格での販売につながります。

■干しあわびブランド「ふくあわび」とは

最高級干しあわびの素材・製法をそのままに日本国内向けに開発された、「新しい」干しあわびを「ふくあわび」と名付けました。青森県尻屋を中心とした東北地域の天然蝦夷あわびの標準的なサイズ（100～150g）を使い、伝統の技と最新の管理技術で製造した干しあわびです。その黄金色の小判のような姿から、召し上がっていただく方に福と富をもたらすようお願いが込められています。

「ふくあわび」はその滋味豊かな味わいと、使用しやすい価格とサイズであることから、今後活用の可能性を大きく広げ、中国料理のみならず和食や洋食といった新しい分野でも商品展開し、新しい味を皆様にお届けいたします。

■先進的な取り組みが認められ「農商工等連携事業計画」に認定

南国酒家と尻屋漁協のこの先進的な取り組みが認められ、平成22年度「農商工等連携事業計画※」の認定を受けました。これは農林水産業の生産者と中小企業が有機的な連携を行い、新しいサービスや商品を生み出す事業に対し、農林水産省と経済産業省が共同でその事業を認定し継続的に支援する国の事業です。今後、これらの支援を受けながらご協力いただける事業者様とも連携し「ふくあわび」は日本国内での普及をめざし様々な形で商品展開を図ってまいります。

※平成20年に制定された「農商工等連携促進法」に基づく国の取り組み。農林漁業者と商工業者等が通常の商取引関係を超えて協力し、お互いの強みを活かして売れる新商品・新サービスの開発、生産等を行い、需要の開拓を行う事業計画を国が認定し、認定された計画に基づいて事業を実施する方々を各種支援策でサポートするものです。

【推進事業協力者】

服部栄養専門学校／服部幸應氏

鮪三谷／料理長 三谷康彦氏

カンテサンス／シェフ 岸田周三氏

よねむら／シェフ 米村昌泰氏

【事業内容】

- ・製造過程の品質管理の徹底とマニュアル化による量産化と品質管理の向上
- ・ふくあわびを使った料理提案
- ・南国酒家におけるコース料理、単品メニューの試作、開発
- ・フランス料理店、日本料理店などの中国料理店以外でのメニュー開発振興
- ・ふくあわびを使った加工食品の製造・販売
- ・インターネットやパブリシティを活用した、ふくあわび振興事業推進

【本件に関するお問い合わせ／取材についてのご相談】

広報担当 株式会社 オフィス K2M （村上／根木島）

Tel: 03-5651-3353 Fax: 03-5651-3354 E-mail: info@officek2m.com

FAX/E-mail 返信用紙

「ふくあわび」推進事業 広報事務局 (株) オフィス K2M 宛
FAX: 03-5651-3354 / E-mail: info@officek2m.com

最高品質の干しあわびブランド「ふくあわび」推進事業 記者発表会／ご賞味会

日本初、最高品質の干しあわびブランド「ふくあわび」推進事業についての記者発表会／ご賞味会を開催いたします。この機会に是非、「ふくあわび」の魅力と事業内容をご理解いただき、是非ご取材、ご掲載いただけましたら幸いです。

誠に勝手ながら、ご参加希望時間と出欠のご意向を下記にご記入いただき、3月8日(木)までに FAX または E-mail にてご返信をお願い申し上げます。

【記者会見詳細】

●日時： 2012 年 3 月 21 日 (水) 14 時～15 時半 / 16 時半～18 時

●場所： 南国酒家 迎賓館 東京都渋谷区神宮前 6-35-3 コープオリンピア内
TEL: 03-3400-0031

●アクセス：JR原宿駅徒歩1分 表参道沿い／東京メトロ 明治神宮前駅1番出口 徒歩1分

ご出席 ☐ ・ ご欠席 ☐

※ 上記該当欄に☑と下記のご記入をお願いいたします。

ご出席希望時間/ ☐ 14 時～15 時半(業界媒体向け) ☐ 16 時半～18 時(一般媒体向け)

貴名/ (ご同伴者数 名)

貴社名(貴紙誌局名)/ ご担当部署/

E-mail/

お電話番号/ FAX番号/

【本件に関するお問い合わせ／取材についてのご相談】

広報担当 株式会社 オフィス K2M (村上／根木島)
Tel: 03-5651-3353 Fax: 03-5651-3354 E-mail: info@officek2m.com