

～ゴマサバの消費拡大と新たな食べ方提案～
全水加工連販売株式会社（東京都中央区）

目詰まりの現状

全国的に消費されているサバフィレは、ノルウェーからの輸入にたよってきたが、近年の世界的魚食普及により調達が厳しくなってきた。

国内のマサバ水揚げ量は不安定で、加工原料の確保が難しい。一方、ゴマサバの水揚げは増加傾向にあるが、フィレ加工が困難で、鮮魚出荷か餌料向けとなっており、質の良いゴマサバ加工と消費者への認知が求められている。

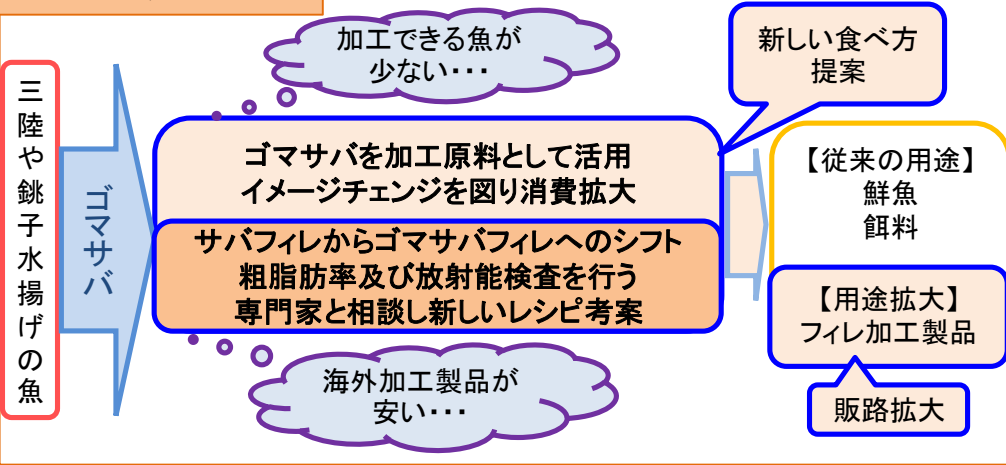
プロジェクトの概要

- 質の良いゴマサバ原料を集荷する。
- フィレ加工工程を見直し、良質なフィレ加工工程をマニュアル化し、国内加工業者へ周知する。
- 中小量販店グループとの連携により、ゴマサバフィレを集中して販売する。
- ゴマサバのおいしい食べ方を記載したシール、パンフレット等を配布する。

取組による成果

- ゴマサバの質に応じた加工ノウハウを蓄積。
- 3種類のゴマサバレシピ(ゴマサバのすき焼き、ゴマサバの生姜焼き、ゴマサバのピザ焼き)を管理栄養士と考案。特にゴマサバのすき焼きは、平日の5倍以上の売上を記録。
- ゴマサバのおいしい食べ方を記載したレシピが消費者、量販店共に好評。

プロジェクトフロー



フィレ加工



ゴマサバフィレ



レシピ考案



ゴマサバすき焼き

(平成27年3月現在)