

名称等	市内4漁協連携により開発した魚の冷燻 「沼津のお魚くん！」を先行販売します！
実施日時	平成 31 年 2 月 23 日(土曜日) 10 時～ 「ふじのくに食と花の都の祭典 2019」内
場所	プラサヴェルデ 多目的ホールバックヤード 沼津市大手町1-1-4 (電話:055-920-4100)
担当	産業振興部 水産海浜課 直通 055-934-4753 内線 2534

1 内容

市内の4漁協が連携し開発に取り組んできた沼津の水産物を使った新たな加工品が、魚の燻製(冷燻)として商品化され、各漁協の直売所で販売されることになりました。

※冷燻 低温(およそ 20℃)の燻煙により燻製を製造する方法

この新商品をプラサヴェルデで開催される「ふじのくに食と花の都の祭典 2019」の4漁協販売ブースで先行販売します。

2 経緯・経過

平成 29 年度より、市内の4漁協(沼津我入道、静浦、内浦、戸田)が連携して、漁協ごとに特色のある水産物や施設を活用した新たな水産加工品の開発に取り組んでおります。

昨年度は、戸田漁協の深海魚(ソコダラ)、戸田漁協と内浦漁協のサバなどを原料にし、内浦漁協の加工場で調理した揚げはんぺんを新たに開発して、イベント等で販売しております。

また、今回先行販売する魚の冷燻については、市内で水揚げされる様々な魚から試作品を作成し、漁協職員等による試食を繰り返して、味や食感などで厳選した魚種を商品化しました。

商品名については、平成 30 年 11 月 3 日に内浦漁協直営「いけすや」で開催された「いけすや市」において、来場者に試作品の試食と併せて、5つの商品名の候補から選んでいただいたところ、最多得票(235人中84人)となった「沼津のお魚くん！」に決定しました。

漁協職員による試食会での試作品



3 特徴

「沼津のお魚くん！」

- ・市内の4漁協で水揚げされた魚を燻製(冷燻)に加工しました。
- ・ほのかな塩気と凝縮された魚の旨味が口の中に広がり、酒のおつまみに最適な商品です。

販売予定の魚種(全て税抜き 500 円で販売)

- ① タチウオ
- ② マダイ
- ③ アジ
- ④ サバ
- ⑤ 深海魚(ニギス)



※試作途中の冷燻



なお、4漁協販売ブースでは、「沼津のお魚くん！」と同様に4漁協で連携し開発した、深海魚等を原料にした揚げはんぺんや漁協ごとに特色のある水産物なども販売する予定です。

4漁協連携商品	揚げはんぺん(150個/日限定)
沼津我入道漁協	タチウオの香草揚げ
静浦漁協	静浦産のわかめ、ひじき
内浦漁協	活アジフライ
戸田漁協	深海魚なべ(ニギスのつみれとコシオリエビが入った味噌ベースの鍋です)

4 その他

平成31年2月25日から、各漁協直営販売所ほかで販売開始予定です。