

## 駿河湾のハダカイワシ・焼津のサバ・マグロの黒はんぺんの開発事業

▶ 所在地 〒425-0087 静岡県焼津市保福島353-1 ▶ 代表者 代表取締役社長 服部 一男 ▶ 設立 1981年5月  
▶ 資本金 20,000千円 ▶ 従業員数 33人 ▶ 主要製品 魚肉練製品

## 静岡のB級グルメ「黒はんぺん」で駿河湾の魚種のブランド化を図る

### 事業の目的

駿河湾の深海魚ハダカイワシ・小川港のサバ・日本一の水揚げを誇るマグロを原材料に静岡の地域産品市場に新商品を投入し、静岡グルメの活性化を図ることです。さらに近年ブランド化を図っている上記魚種を全国区の知名度のある黒はんぺん市場に投入し県産食材のブランド醸成に寄与することです。

### 事業の概要

本事業はまず商品のターゲットである駅・空港・SAでの水産加工品のニーズ調査から開始しました。原材料は未利用魚や漁獲が不安定な魚で、通常の原材料仕入れとは異なる対策が必要ですが必要な量が確保できるよう手配しました。試作については製造機を作れる機械メーカーがもうなく、県内の黒はんぺん業者から機械を購入しました。油分が多く練製品には向かない魚種もありましたが配合や練り方を研究し味と食感改良を行いました。



小川港のサバの黒はんぺん



3種の黒はんぺん

### 事業の成果

本事業を通じて伝統的な黒はんぺん商品に加え、駿河湾の魚で新しい風味・食べ方を提案できる商品ができました。駿河湾深層水塩で食べるハダカイワシ、伊豆のわさび茎といただくサバ、レモンオリーブオイルをかけるまぐろと3種類の黒はんぺんを一度に楽しめるパッケージになっています。黒はんぺんというメジャーなソウルフードから、あまり知られていないマイナーな駿河湾の良質な魚を発信し、静岡の食の豊かさを感じて頂きたいです。



3種の黒はんぺん(箱入り)