

株式会社阿部長マーメイド食品

○現在実施している取り組み

阿部長グループの原料調達力を生かし、気仙沼をはじめとする三陸の漁港から水揚げされた旬の魚を、刺身・煮魚・フライ等に加工し食品としての価値を高める活動を行っています。

三陸の食文化を継承しながらも、新しい魚食スタイルの提供を目指し直近では、こ(個・孤)食化に対応した一食サイズの煮魚トレー商品や、従来加工品としては未利用サイズのサバ・イワシを使用した茹でたパスタと和えるだけのパスタソースなど、家庭で手軽に魚の美味しさを楽しめる商品を開発しています。

○今後実施予定の取り組み

三陸の海の恵みである「魚」をまごころ込めて食卓にお届けするという、「マーメイド」のブランドコンセプトの使命を果たす商品開発と販売展開を行います。

さらには、販売店等での産地フェア実施にあたり、食べやすさや簡単レシピの提案を行い、子供たちや子育て世代への食育を通して魚食普及につながる活動を積極的に行ってまいります。

ABECHO グループ HP : <https://abecho.co.jp>



1食スタイルの三陸食堂シリーズ



手軽につくれる魚のパスタソース