

株式会社阿部長商店

○現在実施している取り組み

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。港町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、茹でたパスタと和えるだけのサバ・イワシ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。また、フードロス・食品ロスの削減を目標として掲げ、未利用・低利用魚の商品開発や、廃棄食品を減らすための「長期保存可能な商品開発」・「小分け、個包装」の商品拡充、直営のホテル・飲食店では残食調査を参考に「おいしく完食できる魚メニュー作り」に努めています。

さらに、水産加工品の製造工程で生じる加工残渣を魚粉・魚油として再生させるなど、魚を余すところなく活用する仕組みをグループ内で確立しています。

旬の折々だからこそ堪能できる魚が主役のメニューを提供する『阿部長ウィーク』を当社の各ホテル及び飲食店で定期的に開催中

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

○今後実施予定の取組

吉本興業所属 気仙沼市住みます芸人「けせんぬまペイ！」考案

スポーツマンのコンディション維持とパフォーマンス向上を支えるアスリート食で「魚食」振興を目指して、サメ肉を使用した新商品の開発



1食スタイルの三陸食堂



手軽に作れるさかなの
パスタソース

【阿部長ウィーク開催】

