

株式会社さわ

○現在実施している又は今後実施予定の取組

弊社が運営している店舗（徳島新鮮なっとく市・道の駅いたの恵食堂-海と畑・おにぎり屋 ROUTE88）において、魚食の普及や未利用魚等を活用したサステイナブルな加工食品の開発・販売を地域の大学等と連携して行っております。また、屋内海水釣り堀を活用した、魚食の消費拡大に取り組んで参ります。

取り組み事例

【魚食の普及】

徳島新鮮なっとく市では、物産館の店頭において、旬の地魚を活用した「鯛飯し」や「鱸のフライバーガー」などの試食提供を行っております。

さらに、屋内海水釣り堀「釣ってみんでフィッシング」での釣り体験を通じ、より手軽に釣り上げた魚を隣接するレストランやBBQ施設で手軽にお召し上がり頂ける体制を整え、魚食の普及を行っております。

【未利用魚等を活用したサステイナブルな加工食品の開発】

四国大学短期大学部 人間健康科 食物栄養専攻の学生とともに、徳島県内で水揚げされる未利用魚を活用した「徳島県らしいご飯のお供」をテーマにしたサステイナブルな商品3種類を開発し、商品化しました。

<ぎょぎょっとシリーズ>

「れんこんカレー」未利用魚の活用や、徳島県産の規格外のれんこんやにんじん等の野菜をみじん切りにして活用した、SDGsにも繋がる商品

「アヒージョ×すだち」未利用魚の臭みを取るためにハーブや香辛料で工夫した、すだち香るコンソメ風味のアヒージョ

「ガリトマ」魚の旨味が溶け込んだ、食欲高まるガーリックトマト風の味付け

取組 URL : <https://sawa-food.com/>