

株式会社紀文食品

○現在実施している又は今後実施予定の取組

SNS などを活用した水産練り製品の食べ方（レシピ）・楽しみ方の提案

- ＊ 当社ウェブサイトを活用し、水産練り製品に関する歴史・製品毎の違い・地域性・食べ方&楽しみ方など各種情報を発信

- ＊ 紀文食品 > 知る > 練り物教室

<https://www.kibun.co.jp/knowledge/neri/index.html>

- ＊ 「さかなの日」の趣旨に賛同した意思表示として 2022 年 10/28 にリリース配信済

【2023 年 12 月新設】

- ＊ 紀文食品 > オデングク <https://oden.kibun.co.jp/>
さかなを主原料とした魚肉練り製品の消費拡大を含めた啓蒙活動の一つとして、おでん並びに和食文化の発信を強化するため、2023 年 12 月に「オデングク」サイトを新設



【取組の方向性】

- ★水産練り製品は、現在文献として残っている最古の資料としては、古文書『類聚雑要抄（室町時代の写本）』の中で 1119 年（永久 3 年）に催された貴族の宴席メニューへ記載されている、伝統的な魚肉を素材とした食品です。また昨今、原材料であるスケトウダラのすり身は、消化の良い良質なたんぱく質として認知されており、カニカマをはじめ練り製品は、骨も皮もなく、簡便即食で食べやすい食材として注目と需要が高まっています。この伝統と現代が融合し、かつ地域性に富んだ食材を、当社は今後も守り、発展させ、次世代へ継承していきます。

