

有限会社 大福商店

○現在実施している取組

巻網などの漁法で東京湾で漁獲されるコノシロを、弊社では昭和80年代から主に寿司ネタ向けの酢漬け用一次加工原料としてフィレーや二枚開きを製造・販売してきました。加工に手間がかかり小骨が多いとして活用が広がらず「低利用魚」として扱われているこの魚ですが、その身の美味しさはアジと遜色なく、消費を拡大するため調理の自由度やレパートリーが広がる冷凍落とし身の加工も手掛け、仕入れ先である千葉県船橋港の海光物産株式会社と協業で県内学校給食や、おやつカンパニーの「おさかなスナック」にも採用されるなど、おいしい魚としてコノシロの認知度が徐々に広がりを見せつつあります。

また「クロダイのおいしさ認知向上プロジェクト」におきましても、千葉県水産総合研究センターに協力し定置網等で漁獲されたクロダイを急速凍結し、自社での落とし身加工と合わせ商品開発用のサンプル提供を行っています。



コノシロフィレー



コノシロ落とし身



冷凍クロダイ

○今後実施予定の取組

東京湾産コノシロの更なる消費拡大を目指し、コノシロを使った新しい商品の開発を進めています。

また千葉県南地域の定置網で漁獲され鮮魚出荷に向かない規格外のサイズの様々な未利用魚を房総地魚の冷凍落とし身として生産し、地元飲食店や宿泊施設などにレパートリーを増やして販売していきます。