

「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証 レジストレーションフォーム

企業・団体名		有限会社田脇水産			
参加主体 (複数選択可)		<input checked="" type="checkbox"/> 生産者・生産者団体	<input type="checkbox"/> 卸売	<input type="checkbox"/> 小売	<input type="checkbox"/> 外食
		<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)	
実証項目 (複数選択可)		<input checked="" type="checkbox"/> 売り場提案	<input type="checkbox"/> イベント提案	<input checked="" type="checkbox"/> メニュー・商品提案	<input type="checkbox"/> 食育活動
		<input type="checkbox"/> その他(右に記入)			
実証内容	テーマ	地場特産品を活用した魚食普及への取り組み			
	時期 (開始時期～終了時期)	2012年10月～2013年3月			
	取組内容	<p>養殖した真鯛、シマアジを利用した、素材本来の味を活かし、手軽に美味しく食べられる加工を施した加工品の販売を天草謹製という地域認定と連携した取組を行うことにより、下記のような、一般家庭や飲食店をターゲットとした魚食普及に努めます。</p> <p>①売り場提案 「上天草市農林水産物ブランド推進協議会」と販促を連携し、「天草謹製」ブランドを活かした地域密着直売店を中心に、来場される方達に情報発信することで多くの人々に魚本来のおいしさを伝えて魚食の拡大を図ります。</p> <p>②メニュー・商品提案 世間では“魚離れ”が起き、生の魚を丸ごとさばいて、料理することが減っていると聞きます。地域特産品を利用した商品開発を行うことにより、魚が苦手な方にも魚本来のおいしさを知ってもらうため、食べやすい生の状態に近い生ハム製法や燻製商材の開発を行っています。 これら酒の肴、オードブルに使用出来る商品については、飲食店のメニューとして提案することで、さらに魚食機会を増やすことを目指します。</p>			

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒866-0201	熊本県上天草市龍ヶ岳町大道938-12	公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
代表者氏名	田脇誠一		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
ホームページ	http://tawakisuisan.com/		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
TEL	0969-63-0339		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
FAX	0969-63-0223		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
E:mail	tawaki@ruby.ocn.ne.jp		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>