

「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		新潟県蒲鉾組合			
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 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 checked="" type="checkbox"/> 食育活動
		<input type="checkbox"/> その他(右に記入)			
実証内容	テーマ	蒲鉾の新商品開発等による水産物消費拡大への取り組み			
	時期 (開始時期～終了時期)	2012年10月～			
	取組内容	<p>地元産原料、副原料などを使用した新潟県蒲鉾組合の統一ブランド「新潟雪国おでん」を、県内はもちろん全国に発信し、練り製品の需要を喚起することで魚食普及の機会を広げます。そのために以下の様な取り組みを実施します。</p> <p>1. 新潟雪国おでんの開発及び普及                  (1)新潟雪国おでんの3ヶ条に基づいた商品開発                  ①スープが白いこと。                  ②地元練り製品が入ること。                  ③地元原料、副原料を使用すると更に良し。                  上記条件をクリアした商品には当組合が認定した推奨マークを付与し、普及に努めてもらうとともに、全国展開に向けたブランド化の推進を行う。</p> <p>(2)外食産業等異業種との連携を強化した、練り製品の普及                  居酒屋、ホテル等外食産業や食品業界、漁業者と連携し、地元特産品や未利用魚を利用した練り製品を通じた新メニューの提案、開発を行う(雪国おでんは既に地元居酒屋でメニュー化)。</p> <p>2. 地域への積極的な食育活動                  (1)蒲鉾親子手作り教室などを開催し、練り製品の啓発・普及をする(春と秋に実施)。                  (2)小中学校からの蒲鉾工場見学を積極的に受入れ(通年)。                  (3)県学校給食会、県栄養士会等への練り製品のPRと商品展示と試食会を行う。                  (年1回 総会時)</p>			



企業・団体概要

会社・工場所在地	〒950-0076	新潟県蒲鉾組合	公表可
代表者氏名	堀川政良		公表可
従業員数	1人(事務局員)		公表可
担当者	霜鳥徳治		公表可
TEL	025-241-3805		公表可
FAX	025-244-7981		公表可