

報道関係各位

3社共同開発

イチビキ

あつみ

海みらい研究所

今まで利用されていない「鰻の頭」で魚醬作り! 2021年3月23日(火)16:00より商品発表会開催!



商品名
鰻能 (ばんのう)
鰻ナンプラー



イメージキャラクター
とつしよーくん

▲商品名及びキャラクターのアイデアを公募。東三河の高校生から1470通の応募があり、それぞれ最優秀1人、優秀賞2人、入選3人が決定した。

製造／食品メーカー イチビキ株式会社(本社所在地:愛知県名古屋市、代表取締役社長:中村光一郎)
販売／鰻加工・卸 株式会社あつみ(所在地:愛知県豊橋市、代表取締役:久保田 隆之)
発案／株式会社海みらい研究所(所在地:愛知県豊橋市、代表取締役:丸崎敏夫)
上記3社は、普段利用されていない鰻の頭部を使い魚醬を共同開発し、2021年3月23日(火)16:00 豊橋商工会議所 508会議室にて、うなぎ魚醬「鰻能 鰻ナンプラー」の商品発表会を開催します。



▲イチビキの工場での仕込み作業風景
鰻の頭300キロに塩と酵素を混ぜ込み、タンクに仕込んでいった。

発酵の力を活用して、通常では利用されていない鰻の頭部を魚醬(ぎょしょう)にするという全国的にも例のない未利用資源の活用を目指します。

「海みらい研究所」の発案により、鰻のかば焼きなどを手掛ける豊橋市柳生町の水産加工会社「あつみ」が、従来は捨てていた鰻の頭部を豊橋市に醸造工場がある食品メーカー「イチビキ」へ提供。鰻の魚醬(ぎょしょう)作りを2020年5月より開始。2021年3月23日より販売開始。

報道関係各位

愛知県立三谷水産高等学校(愛知県蒲郡市)の前校長 丸崎敏夫氏(現 海みらい研究所代表)が、あつみの加工場を見学した際、利用されていない鰻の頭のことを知り高校生の実習や就職先として交流があるイチビキに鰻の魚醤の商品化を提案した。

完成した魚醤は、旨味は強いが、色は淡く、香り穏やかでクセがなく仕上がり、様々な料理の味付けに「ばんのう」に使ってもらえるのではと期待している。

うなぎ魚醤「鰻能 鰻ナンプラー」商品発表会(報道向け)

日時: 2021年3月23日(火) 16時00分～ 会場: 豊橋商工会議所 508会議室

〒440-8508 豊橋市花田町字石塚42-1

<https://www.toyohashi-cci.or.jp/room/508.php>

企業情報

イチビキ株式会社 <https://www.ichibiki.co.jp/>

創業/1772年(安永元年) 代表取締役社長/中村 光一郎

本社/〒456-0018 愛知県名古屋市熱田区新尾頭1-11-6 tel:052-671-9111

味噌・たまり醤油の醸造、調味料加工食品の開発・製造・販売を行っている会社

株式会社あつみ <http://www.atsumi-unagi.jp/index.html>

創業/昭和43年8月1日 代表取締役/久保田 隆之

昭和62年2月21日/優良施設厚生大臣賞受賞

本社/〒441-8041 愛知県豊橋市柳生町44番地 tel:0532-45-7272

鰻製品の製造・販売を行っている会社

水産加工品販売・水産加工品製造・水産加工品卸売・鰻料理店運営

株式会社海みらい研究所 <https://www.marinefuture-lab.com/>

創業/令和2年4月1日 代表取締役/丸崎 敏夫

本社/〒441-8026 愛知県豊橋市羽根井西町6-12-301 tel:0532-32-7728

鰻の量産化と低価格化を可能とする、初期飼料の開発や適した養殖装置の開発を目指す会社

お問い合わせ先

441-8041 愛知県豊橋市柳生町44番地 tel:0532-45-7272 (9:00~17:00)

担当者:久保田 E-mail:atsumiunagi@yahoo.co.jp