

新潟漁業協同組合

認定テーマ名：魚醤油を活用した料理や加工品等の開発・販売と魚醤油食ブランドの展開

1. 認定を目指した経緯

新潟漁業協同組合では、新潟県産の地魚をさらなる販売促進につなげていきたいと考え、新たな加工品の開発を検討していた。一方、新潟県すし商生活衛生同業組合では、回転すし、持ち帰りすしなどの低価格店舗や宅配すし等の参入によって、加盟店である一般のすし店の売上が低迷していたため、新潟ならではのすしメニューの開発が必要であった。

このような状況から、新潟漁業協同組合と新潟県すし商生活衛生同業組合は、魚醤油を活用した料理や加工品を開発して新たな新潟の食文化をつくり、新潟県内だけでなく県外に向けて広くアピールしていきたいと考え、農商工等連携事業の認定を目指していくこととなった。

2. 認定事業の現況

新潟漁業協同組合は水揚げされた新潟の地魚を使い、魚醤油および魚醤油を活用した加工品、料理を開発し販売している。また、新潟県すし商生活衛生同業組合では、新潟漁業協同組合が開発した魚醤油を活用したすしメニューを開発し販売している。

(1) 魚醤油を活用した加工品と料理（新潟漁業協同組合）

水揚げされた魚のうまみを邪魔せず本来の味を際立たせ味わっていただきたいという思いから開発された、魚醤油を活用した加工品の「南蛮エビ魚醤油漬け」、「南蛮エビ刺身」の2種類が漁協の直売所にて販売されて人気商品となっている。また、漁協の直売所の軽食コーナーにおいて、魚醤油を使った料理「南蛮エビ丼」、「シーフードカレー」がメニュー化されている。



南蛮エビの魚醤油漬け



南蛮エビ丼

(2) 魚醤油を活用したすしメニュー（新潟県すし商生活衛生同業組合）

新潟県すし商生活衛生同業組合は、四季折々の地魚である南蛮エビ、カナガシラ、ノドクロ等を使った厳選にぎり寿司「極み」を開発した。すしメニューの「極み」は、醤油にもこだわり、南蛮エビとカナガシラの魚醤油が提供されている。南蛮エビは南蛮エビを原料に造った魚醤油で、白身の魚にはカナガシラを原料に造った魚醤油で食べることで、魚本来の味わいを楽しむことができる。加盟店全体で 44,604 食、142,236 千円を売り上げている。（平成 26 年 1～12 月）

また、旬の地魚と魚醤油で味わうすし屋の井として、各店オリジナルの「越後すし井」を開発し、加盟店全体で 21,265 食、24,416 千円を売り上げている。(平成 26 年 1～12 月)



極み



越後すし井

3. 今後の展望（見通し）

今後の展開として、新潟県すし商生活衛生同業組合は、旅館組合、料理組合、調理師会とともに新潟県産の食材を可能な限り使用したメニュー、新潟の歴史、文化等のストーリーを添えて提供できる献立、地域・旬・季節を意識した食材・献立といったコンセプトの新潟ブランドの和食メニューの開発を行う。新潟県すし商生活衛生同業組合では「極み」と「魚醤油」にプラスして新潟和食 4 品（4 品の内容は各店オリジナル）以上でメニュー化した「極みと新潟和食」を開発し販売していく予定である。

4. 利用した中小機構の支援策

新潟県の農商工等連携認定事業者である北雪酒造と新潟県すし商生活衛生同業組合とのマッチング支援の成果として、新潟の厳選にぎり寿司「極み」がより際立つオリジナル地酒の「極み 300ml」が開発された。「極み&新潟地酒セット」というセットメニューも販売されている。

平成 25 年 3 月からの販売開始後、オリジナル地酒の「極み 300ml」は累計で 5,617 本（うち、セットメニュー 2,630 食）の売り上げにつながっている。



極み&新潟地酒セット（極み+オリジナル地酒+新潟ならではの一品+お椀）

5. 企業概要

| | | | |
|------------|---|------|-------|
| 事業者名 | 新潟漁業協同組合 | | |
| 本社所在地 | 新潟県新潟市中央区万代島 2 番 1 号 | | |
| ホームページアドレス | http://www.nigyokyo.jf-net.ne.jp | | |
| 設立年月 | 平成 20 年 1 月 | | |
| 資本金 | 230,000 千円 (出資金) | 従業員数 | 100 名 |
| 売上高 | 全体 : 138,648 千円 (加工部門) 認定事業の売上高 : 6,711 千円 (累計) | | |

※平成 26 年 12 月 31 日現在

6. 認定事業の概要

| | |
|--------|---|
| テーマ名 | 魚醤油を活用した料理や加工品等の開発・販売と魚醤油食ブランドの展開 |
| テーマの概要 | 新潟産の地魚を活用した魚醤油と魚醤油を活用した加工品の開発及び新たな料理メニュー、食サービスの提供を行う。 |
| 認定期間 | 平成 22 年 7 月 1 日～平成 27 年 3 月 31 日 |