

鰻の頭でつくった愛知県三河産のこだわり魚醤

鰻能

ばんのう

鰻ナンプラー

共同開発

(株)あつみ
イチビキ(株)
(株)海みらい研究所



とっておきレシピ

レシピ提供:株式会社 あつみ

鰻魚醬焼

イメージPHOTO

材料 たれ配合比/魚醤② みりん③ 煮切り酒③
◆鰻1尾分:約40g ◆みりん:15g(大匙1)
◆魚醤:10g(小匙2) ◆煮切り酒*:15g(大匙1)
※日本酒を鍋で一煮立ちさせたもの

作り方

- 鰻白焼きをあぶる。
- 身に油が浮いたら魚醬たれを刷毛で塗り再度焼く。これを2度繰り返す。皮面はたれを付けて焼きすぎると固くなるので、塗ったら軽くあぶり、さらに塗って軽くあぶる程度でよしとする。

玉子かけ御飯

イメージPHOTO

材料 醤油配合比/魚醤⑩ 酒⑨ 砂糖⑧
◆お茶碗1杯分約20g ◆魚醤(小匙2)
◆酒(小匙1、 $\frac{1}{4}$)
◆砂糖(小匙 $\frac{1}{4}$) 甘めが好きならば 小匙 $\frac{1}{2}$

作り方

- 鍋に酒と砂糖を入れ火にかけアルコール分を飛ばす。
- 火から鍋を下ろし魚醤を加える。

野菜サラダ 魚醬ドレッシング

イメージPHOTO

材料 魚醬ドレッシング配合*
玉子かけ御飯用醤油20g 米酢5g 砂糖2g
玉ねぎみじん切り12g 米油9g
※上記玉子かけ御飯用醤油お茶碗一杯分の量

◆米酢(小匙1) ◆こめ油(小匙2)
◆砂糖(小匙 $\frac{1}{4}$) ◆玉ねぎみじん切り(12g)

作り方 ●これらを合わせる。

簡単グリーンカレー

イメージPHOTO

材料
◆生姜みじん切り(2g) ◆柚子こしょう(5g) (市販品)
◆にんにくみじん切り(2g) ◆コーンスターチ(1g)
◆牛乳(100g) ◆米油(10g)
◆水(100g) ◆じゃがいも(中1個)
◆顆粒だし(1g) ◆なす(小1個)
◆魚醤(3g) ◆赤パプリカ(適宜)
◆青とうがらし(2本)

材料

- フライパンに米油、しょうがとにんにくのみじん切りを入れ香りが立つまで弱火で炒める。
- ①に水と牛乳を入れ中火にし少し煮詰める。
- なす・赤パプリカは一口大に切り素揚げする。じゃがいもはラップに包み電子レンジで火を入れ一口大に切る。
- ②に青とうがらしのみじん切りと③の野菜・顆粒だし・魚醤を入れる。
- コーンスターチ1gと水3gを合わせ④に入れる。とろみをつける

ウナギの魚醬ができるまで

魚醬の開発は、(株)海みらい研究所の関係者が、ウナギ加工業の(株)あつみに訪問した際に、利用されない大量のウナギの頭の存在を知ったことがきっかけです。その有効活用を目指して、過去に魚醬の商品開発で関係のあるイチビキ(株)に、ウナギの頭を使った魚醬の開発を持ち掛けました。イチビキは、商品化となれば日本初となるウナギ魚醬の開発に意欲的で、すぐに新商品開発に取り組むことになりました。

ニホンウナギは平成26年に絶滅危惧IB類としてレッドリストに掲載され、持続的利用が危ぶまれる貴重な天然資源です。限りある資源の有効活用とウナギ本来の美味しさを生かした調味料として再生できればと考えました。

(株)あつみから持ち込まれたウナギの頭300kgは、食塩を混ぜて醸造容器に入れ、醸造を促す為に恒温倉庫に保管しました。約半年の醸造期間を経て製品になります。その間に、「ウナギの魚醬」の開発にあたり「商品名」「新商品の開発」「イメージキャラクター」を、東三河の全ての公立高校で学ぶ生徒の皆さんから募集したいと考えました。この募集を通して生徒の皆さんが地域の産業について考える機会となり、6次産業化の取組やマーケティング等について学ぶことにより、キャリア教育の一助となることを目指しています。



東三河の高校生

新商品開発において商品名等を高校生に考えてもらう取組は、多くの関心を集めメディアにも取り上げられました。結果として、東三河の生徒さんから1470通という大変多くの応募がありました。1470通という大変多くの応募作品は、生徒一人一人の思いが凝縮され、その中から最優秀作品を選考することは、判断基準の難しさを感じつつもワクワクする作業でした。

イメージキャラクター

「商品名」「イメージキャラクター」について厳選の結果、最優秀賞1名、優秀賞2名、入選3名の作品が選出されました。開発に関係した3社の代表者から、生徒たちは表彰されました。商品名は「鰻能(ばんのう)」、イメージキャラクターは右図のとおり決定しました

イメージキャラクター
とうしょー君



商品ラベル制作

「商品名」「イメージキャラクター」の決定を受けて、いよいよ商品ラベルの制作です。商品化に関わった多くの関係者の思いを実現し、商品イメージを大きく左右する大切なです。複数のデザイン案を比較検討しながら厳正に選考作業を行いました。

共同
開発

株式会社 あつみ
愛知県豊橋市柳生町44番地
TEL.0532-45-7272

イチビキ 株式会社
愛知県名古屋市熱田区新尾頭1-11-6
TEL.052-671-9111

株式会社 海みらい研究所
愛知県豊橋市羽根井西町6-12-301
TEL.0532-33-7728

