

令和5年3月27日

各 位



## 島野浦地区離島漁業再生協議会「しまんだの鯛茶漬け」 商品開発・販売開始記者発表について

この度、島野浦地区離島漁業再生協議会が商品開発・販売開始した「しまんだの鯛茶漬け」について記者発表が延岡市役所で行われたことをご報告いたします。

### 記

#### 1. 「しまんだの鯛茶漬け」商品開発・販売開始にかかる記者発表

|       |   |
|-------|---|
| 日 時   | 令和5年3月13日（月）  |
| 場 所   | 延岡市役所 記者クラブ   |
| 出 席 者 | 島野浦地区離島漁業再生協議会会長 木下 拓磨 氏<br>(株)しんきん地域創生ネットワーク 社長 高田 眞 氏<br>延岡信用金庫 理事長 黒木 哲也 |



#### 2. 事業概要について

宮崎県延岡市では、島野浦島の漁業に関連する所得を増やすため、2016年度から離島漁業再生支援交付金を活用した取組みを進めています。

延岡信用金庫では、取引先の商品を地域外に販売するため、日本財団のわがまち基金を活用した取組みを進めていたところ、延岡市から島の郷土料理「鯛茶漬け」を商品化した旨の要請を受け、(株)しんきん地域創生ネットワークとともに本事業を提案しました。

### (1) 地元産品の鯛を活用したメニューの開発

郷土料理の「鯛茶漬け」を商品化するため、生産者目線の商品開発ではなく、コロナ禍における「おうち時間」の増加といった生活様式の変化を踏まえつつ、「島」を感じられるような商品イメージなどの消費者目線で開発に取り組みました。

㈱しんきん地域創生ネットワークの外部専門家とのネットワークを活用し、世界約40か国を料理しながら旅した経験を持ち、自治体との商品開発実績もあるシェフ「石川進之介氏」を専門家として招聘し、次の手順で開発を進めました。

- ① 「鯛茶漬け」の評価
- ② 島野浦島の「鯛」の特徴・強みにかかる事業関係者向けヒアリング
- ③ ヒアリングを踏まえた味付けの変更・工夫
- ④ 「鯛茶漬け」のアレンジメニューの制作

### (2) パッケージ・リーフレットのデザイン

メニュー開発と同時並行でパッケージ・リーフレットのデザインを作成しました。

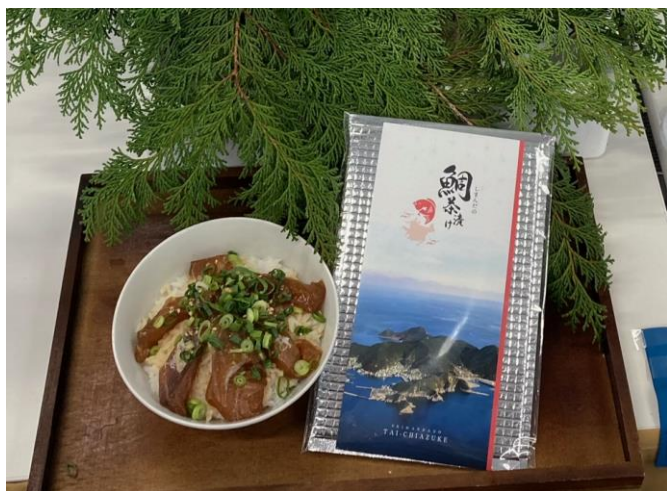
デザイン会社は、シェフ「石川進之介氏」と連携実績がある会社（株式会社ニュークラウド）を採用し、シェフとの相乗効果も発揮しながら、パッケージのデザインを完成させました。

また、商品を通して島野浦島を知ってもらえるようにするため、アレンジメニューの説明に加え、島野浦島の紹介を掲載したリーフレットを制作しました。

### (3) 試作品評価・テストマーケティング

完成した試作品を販売先候補の店舗に評価してもらい商品のブラッシュアップをし、販売先と連携して本格販売に向けた調整を行いました。

以上



本件に関するお問合せ先

延岡信用金庫  
業務部 0982-22-1111  
又は、最寄りの本支店迄