

## 第12回日本遺産一本の水路ブランド認証団体

2024.6.7 日本遺産「一本の水路」プロモーション協議会  
(事務局:郡山市国際政策課内)

【产品部門】 4件

No.	1	2	3	4
申請者	一般社団法人 地域おこし協力隊 活動推進協会	一般社団法人 地域おこし協力隊 活動推進協会	株式会社栄楽館	株式会社栄楽館
問い合わせ先 (住所) (TEL) (WEB)	郡山市田村町徳定字中河原1番1 イン キュベーションセンター11号室	郡山市田村町徳定字中河原1番1 イン キュベーションセンター11号室	郡山市熱海町熱海4-47	郡山市熱海町熱海4-47
	080-6145-9958	080-6145-9958	024-984-2135	024-984-2135
	<a href="mailto:emi.s@fukushima-local.com">emi.s@fukushima-local.com</a>	<a href="mailto:emi.s@fukushima-local.com">emi.s@fukushima-local.com</a>	<a href="mailto:hananoyu@rose.ocn.ne.jp">hananoyu@rose.ocn.ne.jp</a>	<a href="mailto:hananoyu@rose.ocn.ne.jp">hananoyu@rose.ocn.ne.jp</a>
品名	鯉とば	鯉のフィッシュレザー	甘糰ドレッシング	オリジナル箸置き
	水産加工品	工芸品	調味料	工芸品
価格	10g /袋 540円(税込)	キーホルダー 3,500円(税込) ~	1本(200ml) 920円(税別)	1個 1,080円(税別)
内容	 <p>手軽でお土産品としても若者世代に受け入れやすい商品として「鯉とば」を開発。「鯉とば」は調味後に乾燥させているため、常温保存が可能で且つ賞味期限は半年程度とお土産品に適しています。また、日本酒のおつまみとしても最適な商品です。</p> <p>鯉は昔から「薬用魚」と呼ばれるほど滋養成分が豊富とされ、アミノ酸類が非常に多く含まれています。商品の形状は10センチ程度の切り身状になっており、手軽にお召し上がりいただくことができます。</p>	 <p>本来廃棄される鯉の皮をアップサイクルし新たな鯉のお土産品として確立。「食べるだけの鯉」から「身に着ける鯉」という新しい展開を行うことで、別な観点から地域の鯉に関する文化醸成を進めています。</p> <p>世界的に見てもフィッシュレザーは、注目度が上がってきています。鯉のうろこの表情が際立つようなデザインにすることでこれまでにないデザインの装飾品となり、目に留まりやすく身に着けやすい素材です。</p>	 <p>特別栽培で育てる、糖度が高く甘い福島県古殿町産の玉ねぎ「ふるどの玉ちゃん」を使用。</p> <p>さらに、玉ねぎの特徴を活かすべく、化学調味料・人工甘味料・香料・酸味料・着色料・保存料・乳化剤・増粘剤など食品添加物を一切使わないことにこだわって作った高級タイプ「野菜のためのドレッシング」です。</p> <p>デザインは、弊社の他6次化オリジナル商品シリーズと揃え、高級感・贈答品に相応しいものとしました。</p>	 <p>地産地消、地元の「土」で育った食材にこだわっており、その食材で作った料理を郡山の土で作った器で提供したいという想いで、商品開発。</p> <p>郡山の窯元“あさか野窯”に製造を依頼。原材料が郡山産の土で、企画開発から製造まで、全て郡山で行っております。</p> <p>箸置きとして使い易いように「箸を置く場所」に緩やかな傾斜をつけています。</p> <p>本品に続くシリーズも開発中。</p>