

つくり育てる漁業・水産物ブランディング振興特別委員会

日時：令和7年9月18日（木）
午前10時
場所：第四委員会室

《水産事務所》

- 1 水産加工品の新規ブランド認証について
- 2 都内における八戸産朝獲り鮮魚の販売について

水産加工品の新規ブランド認証について

1 水産物ブランド認証制度の概要

対象となる加工品	八戸市で水揚げされた水産物を主原料として自社において新たに開発製造された加工品で、既存商品ではないもの（サイズや成分、パッケージ等のみの変更は対象外）
審査方法	外部有識者等による点数評価を実施
審査項目	以下の6項目について合計 100 点満点で評価 ① 味（味に優れているか） ② 斬新性（独自性や新規性があるか） ③ 見た目（パッケージやネーミングなどが優れているか） ④ 簡便性（手軽で普及が期待できるか） ⑤ 素材（素材が十分に活かされているか） ⑥ 加工場の衛生管理（HACCP に基づく管理が行われているか）
認証基準	平均点数 70 点以上

2 申請受付及び審査

- (1) 申請受付 申請対象：令和 6 年度中に開発製造された加工品
 受付期間：6 月 2 日～6 月 30 日
 申請件数：3 事業者 4 商品
- (2) 審査 審査会：7 月 23 日
 審査結果：申請のあった 4 商品すべて認証

3 新たに認証された商品

事業者名	株式会社八戸魚市場
商品名	「<u>天皇海山の金目鯛缶詰</u> <u>しょう油煮/オリーブオイル煮</u>」  内 容 量： 各 170g 保存方法： 常温 特 徴： ☒ 1 缶につき 1 尾丸ごと使用 ☒ そのままでも、炊き込みご飯やパスタなどにも幅広くアレンジ可能 主な販売場所：ユニバース、ユートリー、 浜市場みなととと 等 ※上段：しょう油煮、下段：オリーブオイル煮

事業者名	株式会社ディメール
商品名	「金目鯛の棒寿司」  内容量： 250g 保存方法： 冷凍 特徴： ☒ 塩分濃度を調整し生臭さを抑え、身を炙ることで旨味を引き出している ☒ お米は青森県産「ほっかりん」を使用 主な販売場所：ユートリー、自社通販サイト

事業者名	開洋漁業株式会社
商品名	「金目鯛のあぶりハム」  内容量： 45g 保存方法： 冷凍 特徴： ☒ 漁業者による自社製造 ☒ オリジナルハーブで味付けし、皮目を炙って「ハム」に仕立てている 主な販売場所：青森県観光物産館アスパム、青森空港、自社サイト

【認証期間】 令和7年7月25日から令和11年3月31日まで

4 販路拡大に向けた市の支援

- 商品パッケージ等へのブランド認証マークの使用承諾
- 市ホームページ、公式 SNS による情報発信
- 水産加工品ブランド化推進事業補助金による展示会出展経費等の支援



<認証マーク>

都内における八戸産朝獲り鮮魚の販売について

1 概要

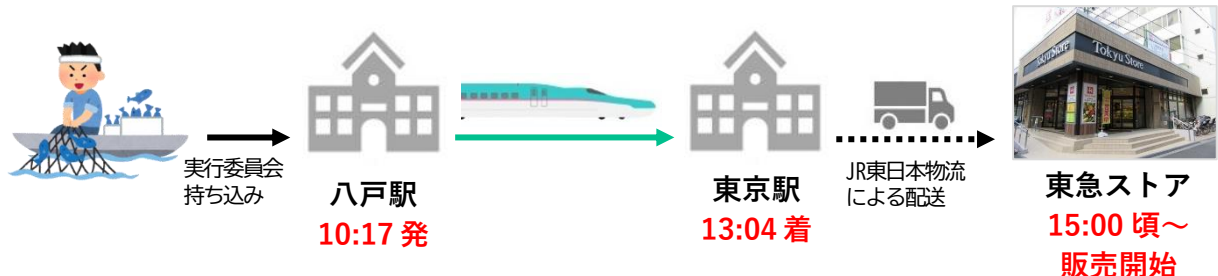
東京・神奈川を中心にスーパーマーケットなど 160 店舗以上を展開する㈱東急ストア（東京都）が、都内の 3 店舗において、当日朝に八戸沿岸で漁獲され高鮮度のまま新幹線で輸送された魚をその日のうちに主に刺身として販売するもの。

東急ストアにおける朝獲り鮮魚の販売では、東北の漁港として初の取組。

(1) 実施体制

➤ 魚の漁獲・神経締め・血抜き処理	▶▶▶ 八戸水産価値向上実行委員会
➤ 魚の梱包、八戸駅への搬入	▶▶▶ 八戸水産価値向上実行委員会
➤ 新幹線運行ダイヤの調整、八戸駅から各店舗までの輸送	▶▶▶ JR 東日本グループ
➤ 各店舗での販売	▶▶▶ 東急ストア
➤ 東急ストアと実行委員会との調整	▶▶▶ 中水青森中央水産㈱、八戸市

(2) 輸送の流れ



(3) 初回販売

8 月 29 日（金）

2 初回（8/29）の実施状況

(1) 販売店舗

- ・東急ストア 中目黒本店
- ・東急ストア フレル・ウィズ自由が丘店
- ・プレッセプレミアム 東京ミッドタウン店

(2) 販売魚種

ヒラメ、カンパチ、ウスバハギ、マダイの 4 魚種

(3) 店頭販売の様子



(4) 東急ストアの評価

販売した3店舗は、「価格の安さ」よりも「商品の価値（鮮度や品質）」を重視するお客様が多い地域特性があり、今回、「朝獲り」「産地直送」といった価値を強く打ち出し、価格を高め設定して販売したところ、多くのお客様に興味を持っていただき、用意した魚が全て売り切れになるなど大変好評であった。

3 次回の実施予定

9月19日（金）

※但し、天候等により見送りとなる場合あり