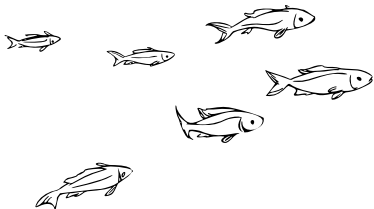


ひたち鯖の魅力向上プロジェクト

ひたち & さばらい's

茨城キリスト教大学 食物健康科学科





はじめに

茨城デスティネーションキャンペーンとは
—JRグループ6社と地域が一体となって行う国内最大規模の観光キ
ャンペーンのことです。

今回、日立市や茨城県北地域の特産品のメニューを検討していたとき、
「鯖（さば）を使った商品はどうか」という意見が発端となり、この企画
に取り組みました！

私たち茨城キリスト教大学食物健康科学科が飛勘水産様の日立の鯖を使用し、茨城や日立を盛り上げようと立ち上がりました！

茨城デスティネーションキャンペーンのロゴ



目次

私たち	P4
飛勘水産様	P6
道のり	P8
インタビュー	P9
商品開発	P14
おわりに	P16



私たち

私たちは、 食物健康科学科 です。

商品開発をするにあたって

私達は管理栄養士を目指している20名の学生です。
同じ食物健康科学科の学生ですが、一人一人得意なこと、興味
があることが違います。

たくさんの方にご協力をいただきながら、20人の管理栄養士の
卵が、さまざまな分野で活躍できるような商品開発を行ってい
きたいと思います。

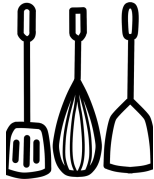


私たち



アイデア班

商品開発商品コンセプト



調理班

調理メインで主に活躍



デザイン班

コンセプトに合うデザイン
リーフレット作成

飛勘水産様

日立と言ったら 鯖！ 飛勘水産！

飛勘水産様×茨城キリスト教大学

この度、茨城キリスト教大学と飛勘水産様がタッグを組み、日立の鯖の魅力の商品開発を通じて全国にお伝えしたいと思います。



飛勘水産様



飛勘水産直営 日立南ドライブイン

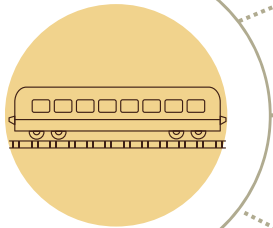
水産会社「株式会社飛勘水産」直営店です。
直営店ならではの新鮮な魚介類と職人の技による茨城の絶品料理をお楽しみいただける日立南ドライブイン。

ぜひ日立の鯖を！日立の名品を買いに行ってみてください！

所在地: 〒319-1234 茨城県日立市大和田町2173



道のり



01. 第1回試食会

02. 第2回試食会

03. プレ販売

04. 飛勘水産様へ取材

05. まんぷくトレイン

インタビュー

Q & A

飛勤水産様に取材させていただきました。

飛勤水産様の日立への思いや鯖への思いをインタビューしました。

私たちも日立の鯖を通じて、日立を盛り上げたいと改めて感じることができました。

この度、当企画を担当してくださっている飛勤水産の磯前様にインタビューした内容をまとめました。



← 株式会社 飛勤水産 外商部
主任 磯前 孝司 様

茨城キリスト教大学
アイデアメニュー開発クラブ 部長
中嶋 えりな

インタビュー

QUESTION



本日は宜しくお願いします！
まず最初に日立の鯖の強みを教えてください。

ANSWER

日立の鯖は日本有数の漁獲量を示しているんです！

しかし、鯖を食べている量は全国の中でワースト3位なんです。。。

また、日立の鯖は茨城定置網で漁獲しているため、新鮮さがウリです。

美味しい鯖を選別しているため、新鮮かつおいしい鯖が食べられるのが魅力です。



インタビュー

QUESTION



今後日立の鯖をどう広めていきたいですか？

ANSWER

知名度を上げて、消費量をあげることが目標です。

日立と言ったら『鯖』と言ってもらえるようなブランド力をつけていきたいと思っています。

まずは地元の人に日立の鯖を食べてもらい、徐々に市外の人にも認めてもらって町おこしで潤った地域になってもらいたいと思っています。



インタビュー

QUESTION



なぜこのプロジェクトに参加して
いただけたのでしょうか？

ANSWER

一番は、飛騨水産と茨城キリスト教大学
で鯖をPRして町おこしをしたかったから
です。

鯖そぼろバーガーを食べてみて、セロリ
や味噌を入れて鯖の青臭さを消している
と聞き、驚きました。

今後鯖そぼろバーガーだけでなく、いろ
いろな商品を開発していきたいと思いま
した！



インタビュー

ALL



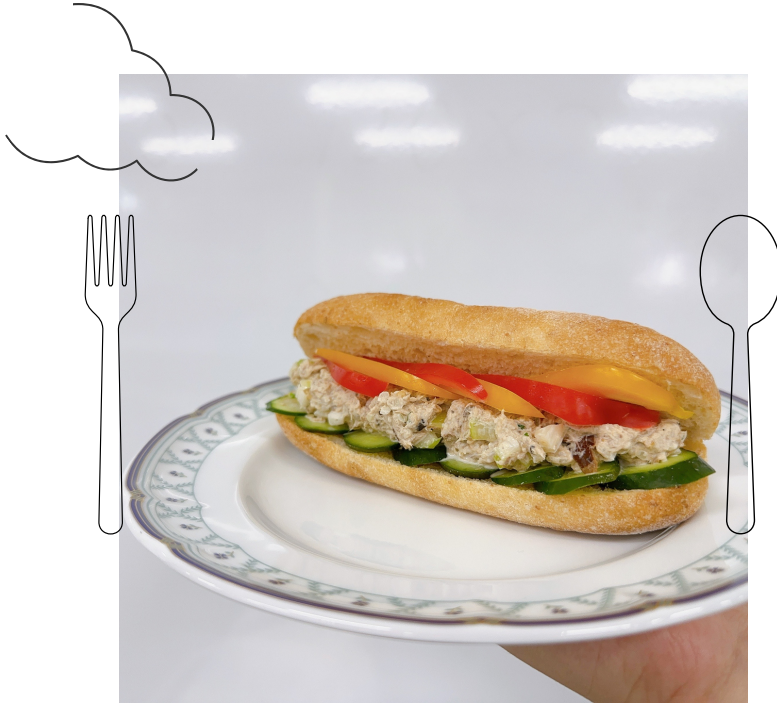
この度は貴重なお時間ありがとうございました。

日立の鯖は日本有数の漁獲量を示しているのにも関わらず、消費量が低いなんて驚きでした。

実際に日立の鯖を試食させていただきました。こんなに新鮮でおいしい鯖が日立で食べられるなんて知りませんでした。。

今後、私たちも飛勘水産様と町おこしをしていきたいと改めて感じました！

商品開発



日立の鯖使用
鯖そぼろバーガー

商品開発工夫点



- セロリを入れて臭みを抑えた鯖に
- 玉ねぎを入れ食感を良く
- ツナマヨのようなおいしさに仕上げました

日立の鯖使用
鯖そぼろバーガー

おわりに

この企画をやらせていただくまで、地方の友達に『茨城の魅力って何？』『日立の食べ物で何がおすすめ！？』等聞かれたときに正直すぐに答えられませんでした。

私たち茨城キリスト教大学がある日立市には何があって何が有名なのかが詳しく知らなかったです。

しかし、今の私たちは自信をもって質問に答えられます。
一日立市は鯖が有名！飛勤水産の直営している日立南ドライブインで買うことができるよ！
こうして、自信をもって答えることができるのは、飛勤水産様に直接取材させていただき、生の鯖を試食し、日立の鯖について知ることが出来たからです。

こんなおいしい鯖が茨城県日立市で食べられるなんて感動しました。
もっと多くの方が日立の鯖を食べていただくために、飛勤水産様と一緒に茨城キリスト教大学も今後もPRし続けます。たくさんの人が日立の鯖を食べて幸せになりますように。



飛勤水産×茨城キリスト教大学ロゴ
さばらい'sとは
ひたち鯖魅力向上プロジェクトの名称

茨城キリスト教大学 食物健康科学科
さばらい's 3年一同



Handwritten signature or logo in black ink, featuring stylized, overlapping letters.

