

## 商品化事例

# あんこう鍋の商品化

### 【相手先企業】

茨城町商工会

### 【内容】

茨城町商工会との共同プロジェクトとして、笠間焼製あんこう鍋を商品化支援しました。特製のあんこうレトルトスープとあんこうレトルト具材により、高級料理を手軽に楽しむことができます。



■あんこう土鍋(大)

#### 支援の内容

##### 1) 耐熱陶器

陶器は耐熱性で直火が可能、デザインはあんこうの姿をデフォルメしています。尾ヒレ部の蓮華置き等、職人ならではのディテールへの拘りも生かしています。

##### 2) レトルト具材

具材はレトルト加工により、通年商品として流通ができます。特製のレトルトスープは製法特許「あんこう肝味噌」により味を調え、あんこうの切り身も入っています。

あんこう鍋は肝味噌で食するのが最も美味しいとされていますが、肝の酸化による特有の臭みを抑えるのが難しく、専門店では扱えない素材となっています。

##### 3) 流通展開

4～5人前サイズの業務用として、ホテルや旅館、飲食店への展開、一般用として2～3人前用の詰め合わせギフトも計画しています。

##### 4) 開発の効果

あんこうは調理の難しさや素材コストにより、一般家庭では気軽に味わえず、特に県外では認知が低いのが現状です。本開発によりドライブインや道の駅の観光土産として、百貨店やインターネットによる贈答ギフトとして、「いばらきブランド」の全国への市場開拓が見込めます。



■記者発表風景（県庁）

□新聞掲載：4/19 茨城，4/20 読売・日経・茨城，4/25 産経，5/10 毎日

□販売先：茨城町商工会 茨城町小堤 1743-5 TEL029-292-5979

□価格：土鍋(小)6,000円，(大)15,000円，スープセット3,150円

### 基礎となった事業

平成18年度 試験研究指導費（標準）

### 担当部門

産業連携室

主任研究員 佐藤茂

tel : 029-293-7212