

2012年3月29日



今年もアカモクの季節が到来！

セントレアの空港護岸で採取した天然の海藻「アカモク」 ～ 『セントレアの恵み』 3月30日から販売開始～

今年もアカモクのシーズンがやってきました。

2010年3月に販売を開始し、ご好評をいただいている「天然あかもく セントレアの恵み」を、3月30日(金)からセントレア内の店舗や地元地域の小売店で販売するほか、セントレア内の飲食店舗でもアカモクを使った限定メニューが登場します。

「天然あかもく セントレアの恵み」は、漁期を限定し安全で安心な最高の状態のアカモクだけを厳選して使用しています。

セントレアの地元、常滑の海で育った天然アカモクのおいしさをお楽しみください。

1. 「天然あかもく セントレアの恵み」販売について

商品名

天然あかもく「セントレアの恵み」

シャキとろ新食感！特有のねばりが美容と健康をサポートします。

お好みのタレをかけてそのままお召し上がりいただく他、味噌汁・吸い物、うどんなどの麺類、豆腐やサラダなどのトッピングとしても最高の美味しさを味わえます。

内容量 / 価格

1パック 298円(希望小売価格・税込)

きざみアカモク 食べ切りサイズの40グラム×3カップ、青しそ風味タレ付き

販売数量

約4万パック

その他、業務用パック(500g)をセントレア内飲食店舗等へ提供

販売開始日

2012年3月30日(金)

セントレア内販売店舗

中部国際空港旅客ターミナルビル3F セントレアおみやげ館

地元地域小売店販売店舗

「アピタ、ピアゴ」 愛知、岐阜、三重県内全店 (ユニー株式会社)

「イシハラフード」 全店 (株式会社イシハラフード)



2. 空港内飲食店のアカモクメニュー

3月30日(金)より登場 (一部店舗を除く)

エリア	No.	店舗名	商品名
レンガ通り	1	クイーンアリスアクア	あかもくタルタルソース
	2	海上楼	あかもくつけ麺
	3	回転寿司丸忠	①あかもく軍艦 ②あかもく山かけ ③鮪たたきあかもくのせ軍艦 ④あかもくとシラスたっぷり軍艦
	4	KITCEN どんぶり	ねばねばあかもくとろろ定食
ちようちん横丁	5	鈴波	あかもく赤だし
	6	紗羅餐	スタミナあかもく力蕎麦
	7	季果旬菜の店あぐりす	あかもくおにぎり
	8	和の間	セントレアの恵み生あかもくきしめん
	9	Pasta角燈庁	あさりのあかもくクリームソース
	10	魚太郎	春の味覚どんぶり(桜鯛・あかもく入り丼) ※仮名
	11	くつろぎ処	あかもくきしめん
その他	12	アリスダイニング	あかもく入り味噌汁

業務用 提供先

- ・愛知県がんセンター 入院患者用一般食 4月5日(木)より毎木曜日に210食ずつ提供。
- ・名古屋市、常滑市、半田市、大府市、東浦町、美浜町の公立学校給食用食材として提供。

関連商品用原料 提供先

- ・あかもくきしめん用 粉末 (ヤマサ食品株式会社)
あかもくきしめんは、以下の高速道路パーキングエリア・イートインコーナーでも提供しています。
あかもくきしめん(生あかもくトッピング) 導入店舗
中央自動車道 内津峠上り・下りPA売店
東名高速道路 美合上りPA売店
東郷上りPA売店
守山下りPA売店
- ・あかもく煎餅用原料 (株式会社長登屋)
- ・フコイダ抽出用 原料 (株式会社アッキーフーズ)

【ご参考】

【天然あかもく「セントレアの恵み」について】

セントレアの空港島護岸に自生する海藻「アカモク」を、新たな地産食品として商品化するプロジェクトを2009年3月より開始し、地元の漁師の皆様のご協力のもと商品化に成功しました。「アカモク」はこの地域では一般的には食べられておらず、セントレアで初めて商品化されました。

【アカモクプロジェクトのあゆみ】

- 2009年12月21日 空港護岸で採取した「天然アカモク」商品化を決定
- 2010年 3月19日 「天然あかもく セントレアの恵み」発売
- 4月21日 地元地域小売店での販売開始
- 9月10日 初のアカモク使用関連商品「セントレアの恵み煎餅」販売開始
- 11月 1日 旅客ターミナルビル飲食店初のアカモク使用メニュー「あかもくきしめん」を、「和の間」にて提供開始
- 2011年 4月 1日 「天然あかもく セントレアの恵み」2011年販売開始
- 4月 8日 旅客ターミナルビル内飲食店(15店舗)でアカモク使用メニュー提供開始
- 2012年 3月30日 「天然あかもく セントレアの恵み」2012年販売開始(予定)

「天然あかもく セントレアの恵み」プロジェクトの活動により、これまで地域の漁業者から厄介者とされてきたアカモクが、経済産業省の「地域資源活用事業(1)」における「地域資源」として指定(2010年11月30日)されました。

また、今年からは、これまでアカモクの採取・加工を手掛けてきた漁師の手で、商品の製造・販売まで一貫して行うこととなり、これにより、農林水産省が奨励する農林漁業者の「6次産業化(2)」を実現することができました。

これは、過去2年間の漁師の皆様のアカモクに賭ける情熱と努力による「天然あかもく セントレアの恵み」の着実な認知度向上と、商品普及によって、実現したものです。

当社では今後も、地域支援の一環として、「アカモクプロジェクト」にて生まれたこの商品の販売や普及啓発に携わり、常滑を代表する地産食材のひとつとして認知されるよう、漁師の皆様と手を取り合って取り組んでまいります。

1 「地域資源活用事業」について

地域の文化財や観光資源、特産物として認識されている農林水産物や鉱工業品などの地域産業資源が有する品質、機能、歴史的・文化的背景などの資産を有効に活用し、新たな需要開拓を行う事業について、国が指定し、支援する制度。指定を受けると、資金面で支援を受けることが出来る。

2 「6次産業化」について

様々な「地域資源」を活用し、「産業」と結びつけることで、農林漁業者が生産・加工・流通(販売)を一体化して行い、所得の増大、地域ビジネスの展開や新たな産業の創出を目的として、農林水産省が実施している取組み。

「6次産業」とは、1(次産業) + 2(次産業) + 3(次産業) = 6(次産業)という意味の造語。

当プロジェクトの目的

セントレアの豊かな海で育まれた新食材による新たな地産品の開発・普及
臨海空港として、国内初の、空港/漁業者パートナーシップの醸成 = 「相互の信頼と感謝の心」
食育による地域への貢献