

魚が動いた！

今、小田原の水産業が輝く！

魚ブランド化 促進事業

アクセル全開！

おだわら
おさかな
おいしいな



275件

の公募の中からロゴマーク決定

豊かな**海**が！ゆかいな**仲間**を呼んでくる！



まずはブランド化主役の
小田原地魚を紹介！

春 ~ 夏 定置網

マアジ



春は アジ！
市の魚だぜ！

産地 湘南～伊豆

調理法 刺身・焼物・干物

価格



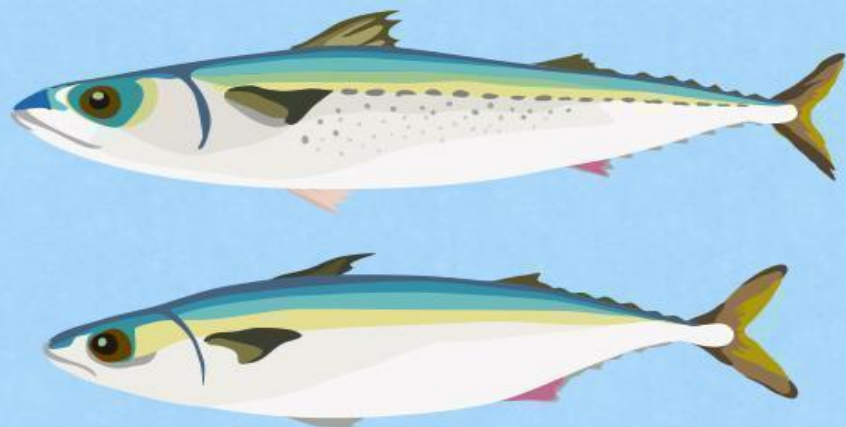
食味

水揚量



夏～秋 定置網

マサバ・
ゴマサバ



産地 湘南～伊豆

調理法 めさば・味噌煮・竜田揚げほか

価格 ★ ★

食味 ♥ ♥ ♥

水揚げ量 🐟 🐟 🐟 🐟 🐟

夏が大好き
水揚げ量
1番！
ごちそうサバ！

秋 定置網

カマス
(アカカマス・ヤマトカマス)



細身の身体
時速150Km

産地 湘南～伊豆

調理法 焼物・揚物・刺身 ほか

価格 ★ ★ ★

食味 ♥ ♥ ♥ ♥

水揚量 🐟 🐟 🐟 🐟



ヤマトカマスは干物向きだが、
皮目を焼いた焼き霜造りも美味しい。

冬 定置網

イシダイ



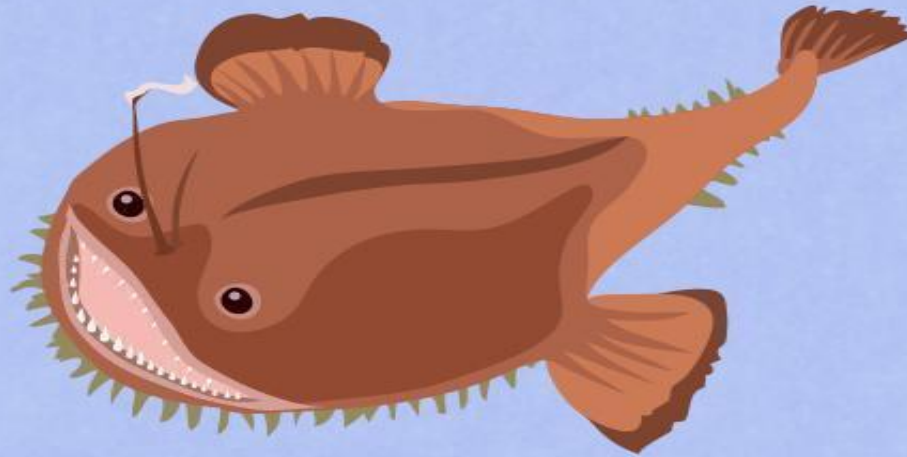
幻の魚も 定置網で ごっそり

産地	西湘～伊豆
調理法	刺身・焼き物 ほか
価格	★ ★ ★ ★
食味	♥ ♥ ♥ ♥
水揚量	🐟 🐟 🐟

冬 ~ 春 刺し網

アンコウ

海底1000m から こんにちは



産地 湘南～西湘

調理法 鍋物・揚げ物 ほか

価格 ★ ★

食味 ♥ ♥ ♥

水揚量 🐟 🐟 🐟

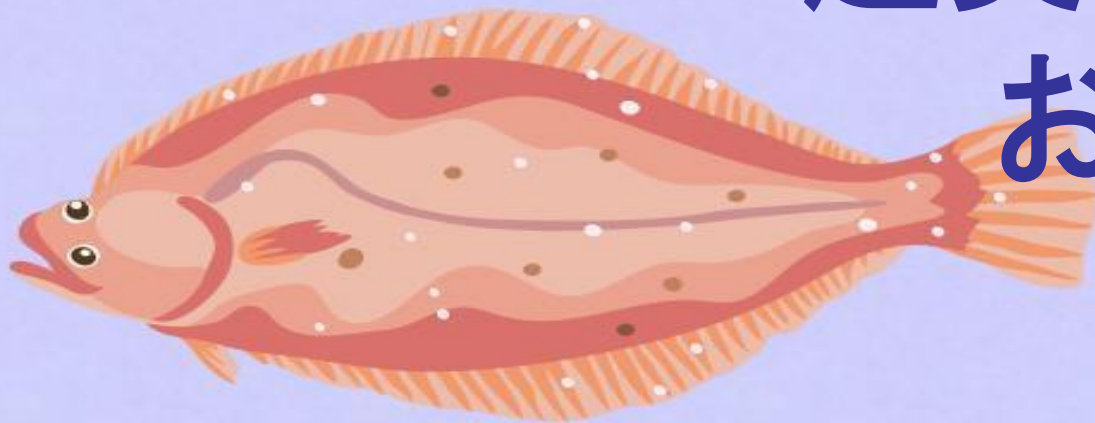


手のひらサイズの稚魚もアンコウの形。

冬

刺し網・定置網

ヒラメ



超美味だぜ！ おれっちの 刺身

産地	湘南～西湘			
調理法	刺身 ほか			
価格	★	★	★	★
食味	♥	♥	♥	♥
水揚量	🐟	🐟	🐟	🐟

ゆかいな仲間たちとの

先進的な取り組みに

世界中が**注目**！

小田原の地魚愛用店 49店舗



(関係者限り)

「神経締め」の手引き

2015年3月
小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会
小田原市漁業協同組合青年部
監修：神奈川県水産技術センター相模湾試験場

漁師向けセミナー開催 神経締めの手引き 完成

魚の捌き方マンガ

小田原魚おろし

大好評！



教室に

大歓声！

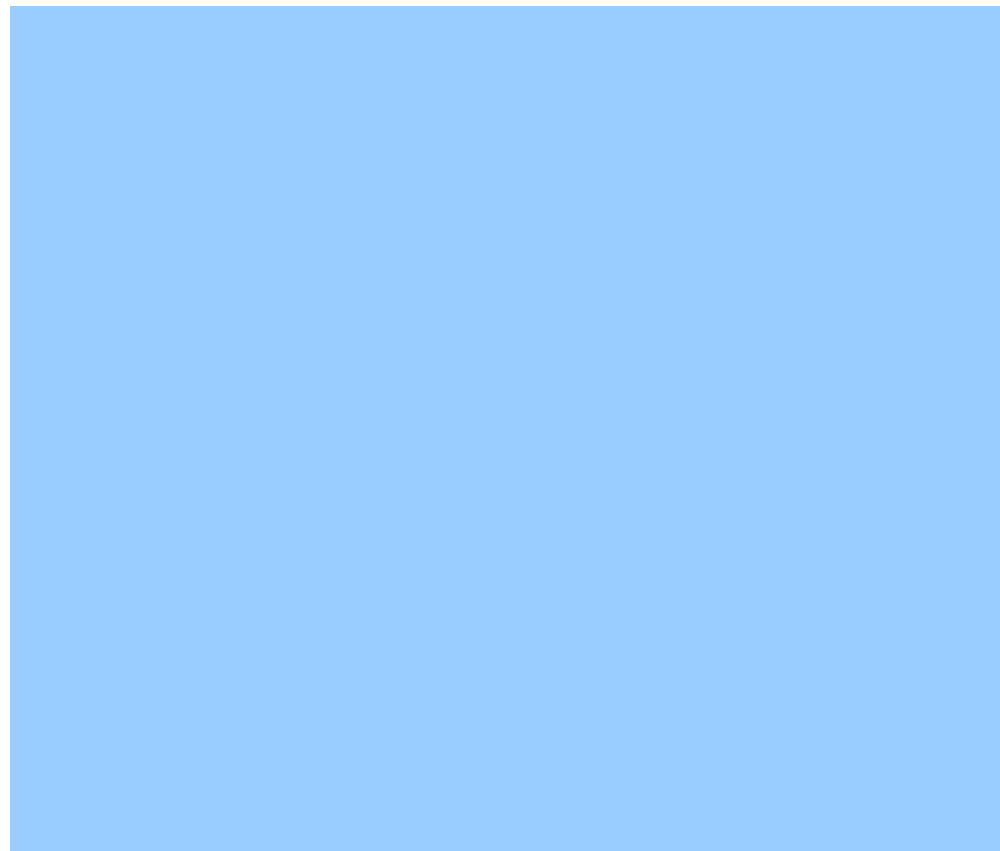
笑顔で

モ～グモグ！

学校給食に

小田原地魚

出現！



「学校給食の地魚メニュー」

モデル校：早川小学校

9月



シイラのフライ
クリームソースかけ

12月



大豆とワカシ
の揚げ煮

10月



ごまサバの
竜田揚げ

11月



カマスの唐揚げ

栄養士の腕
の見せ所

「学校給食の地魚メニュー」

モデル校：早川小学校

1月 カマスの天ぷら



2月 アジのかば焼き丼



3月 インダイの鯛めし



1食233円で
こんなにおいしくできました！

※11月、1月の学校給食では、加工用素材「北条一本めきカマス」を使用

地魚加工品ブランド

城前魚

鮮烈！

デビュー



小田原城前魚

ひとくちサイズ
味がついている
パンや、ごはんのにのせるだけ
骨ごとたべられる
骨からはずれやすい
骨がない

これ、全部
地魚のお話です。

おだわらしろまえざかな
小田原城前魚
ODAWARA LOCAL FISH

「小田原城前魚」とは

コンセプト

- 小田原らしさ
- 調理の手軽さ
- 食べる際の手軽さ
- 地魚の利用拡大可能性

6月公募開始⇒11月ブランド立ち上げ(17品目販売開始)

「地魚」がある街。

専らしているまちに地魚があるって、ほんとはすごく幸せなこと。だって、地元でとれた、安心で美味しいお魚を、毎日食べられるんですもの。

そんなあたり前のことを、もっとあたり前に。小田原のお魚を、もっと食べやすくしました。

和歌道のアンチョビ
小田原産のアンチョビを、イタリア産のオリーブオイルでじっくりと乾燥させた、イタリア産のアンチョビ(大平商店)

鯉の特向風味揚げ
小田原産の鯉をじっくりと乾燥させた、小田原産の風味揚げ(山形県産品)

鯉の野菜あんかけ
新鮮な小田原産の鯉と野菜が絶妙な味わいになる、(山形県産品)

ざっこ揚げ・ぼっこ揚げ
地魚を100%使用してありますので、他の魚と比べるとお肌付きがよくなります。(調製)

あじ類のたれ
小田原産のあじ類を、小田原産のたれでじっくりと乾燥させた、小田原産のあじ類(山形県産品)

さば干物チップス
新鮮な小田原産のさばを、小田原産のチップスでじっくりと乾燥させた、小田原産のさば干物チップス(山形県産品)

梅いさぎごはんのもと
新鮮な小田原産の梅を、小田原産のいさぎと合わせてじっくりと乾燥させた、小田原産の梅いさぎ(山形県産品)

鯉ごはんのもと
新鮮な小田原産の鯉を、小田原産のいさぎと合わせてじっくりと乾燥させた、小田原産の鯉ごはんのもと(山形県産品)

骨ごと食べられる干物 あじ
新鮮な小田原産のあじを、小田原産の調味料でじっくりと乾燥させた、小田原産のあじ(山形県産品)

骨までパクッと! かます開き
新鮮な小田原産のかますを開き、小田原産の調味料でじっくりと乾燥させた、小田原産のかます開き(山形県産品)

豆たかべ干物 5尾装束パック
新鮮な小田原産の豆たかべを、小田原産の調味料でじっくりと乾燥させた、小田原産の豆たかべ干物(山形県産品)

豆たかべ干物 5尾装束パック
新鮮な小田原産の豆たかべを、小田原産の調味料でじっくりと乾燥させた、小田原産の豆たかべ干物(山形県産品)

小田原産地魚づくり
地魚を50%以上配合し、かます開きには小田原産の調味料を使用しています。(調製)

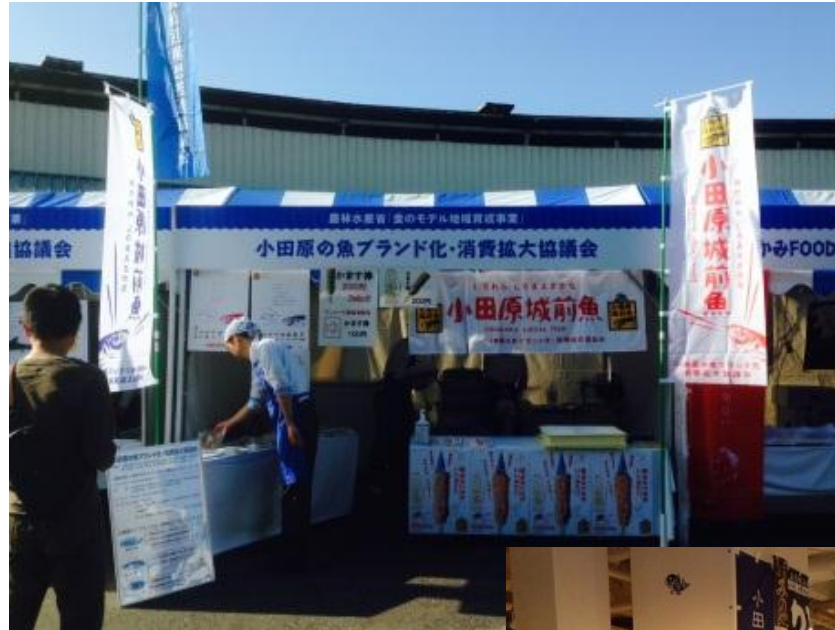
さば味噌干し
新鮮な小田原産のさばを、小田原産の味噌でじっくりと乾燥させた、小田原産のさば味噌干し(山形県産品)

小田原産かます干物 調味汁
新鮮な小田原産のかますを、小田原産の調味汁でじっくりと乾燥させた、小田原産のかます干物(山形県産品)

小田原産き
新鮮な小田原産のきを、小田原産の調味料でじっくりと乾燥させた、小田原産のき(山形県産品)

おだわら しろまゑがな
小田原城前魚
ODAWARA LOCAL FISH
小田原 地魚ブランド化・消費拡大協議会

新商品も続々開発中!
既に開発中 地魚ドサバ
味噌汁で食べられる美味しいお魚
開発中(調製)



各種イベント





マスコミでも
多数取りあげられ
話題に！

HaRuNe小田原を盛り上げよう！

地下街に

アンテナ

ショップ

オープン！

3月21日(祝)



加工用素材「北条一本ぬきカマス」

通称：**かます棒** 開発

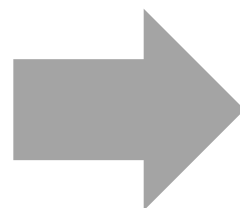
素材と器具がほぼ完成！！



カマス普及会議開催



器具の特許・素材の商標登録



**27年9月
発売開始**

生産者から

消費者まで

官民一体となって

事業を展開



小田原の魚 もっと食べようプロジェクト

ガンガン 走り続けます！

大波、小波、ドンと越え 夢はでっかく、日本一の水産課

年3月26日 水産課

石橋	アジ 500 320	カマ	7346本 その他100K
岩	スル 400	カマ	ボウ390 アジ7349 160本 その他200K
江崎	カマ	カマ	ボウ200
原辰	カマ	カマ	カマ200
福浦	カマ	カマ	カマ200



Presented by TEAM水産

