

産業創出対策 魚の加工食品事業 「棒ずし」について

1 商品概要

(商品名) 福岡・相島名物 ^{うみさち} 海 幸棒ずし

(商品の特徴)

- ・魚は、玄界灘の旬な魚をふんだんに使用（現在、ワラサ、マダイを使用）
- ・酢飯には、相島産ひじき、大葉、ガリ、胡麻を入れ、見た目の美しさにもこだわり
- ・相島で一つひとつ丁寧に手作りしています



ワラサの棒ずし



マダイの棒ずし

2 商品の販売場所等

販売場所	販売日	販売価格
相島 島内	原則 毎週土・日曜日	税込 1,000 円 (4貫)
新宮町農産物直売所 ひとまるの里 (福岡県糟屋郡新宮町下府 1206-2)		
県内物産展等 (イベント出店)	不定期	

上記のほかに、古賀ゴルフ・クラブ さま (福岡県古賀市鹿部 1310-1) においても、お取り扱いいただく予定です。

【参考】開発の目的、商品化までの道のり

「相島を知っていただくため、新たな特産品を創りたい」という思いで、相島の基幹産業である漁業の規模拡大に繋がる取組みとして、魚の加工食品事業に取り組んでいます。この度、玄界灘の新鮮な魚を使用した「棒ずし」を販売することになりました。

【商品化までの道のり】

- ◆ **第1フェーズ： プロトタイプ (試作品) の開発 (2022年1月～3月)**
福岡市東区にある寿司店と協働で、「これまでに見たことがない棒ずし」を目指して開発
- ◆ **第2フェーズ： 商品改良 (2022年3月～6月)**
コロナ禍であったものの、島内の住民の方々、お客さまの声を大事に、試食会等を複数回開催し、何度も何度も改良を重ね、ようやく、製造スタッフ全員が納得のいく商品が完成
- ◆ **第3フェーズ： 試験販売 (2022年7月以降)**
試験販売では、お客さまから商品の仕様、価格、商品名等に関するご意見を頂きつつ、販路開拓にもチャレンジし、一定の成果を確認できたことから、正式販売を決定