

海のごちそう地域モデル事業

函館版マニュアル



一般社団法人 Blue Commons Japan

目次

P3-P11	海のごちそう地域モデル事業概要	P31	2年目①ブリたれカツバーガー開発
P13	1年目 ①プロジェクトの背景を整理	P32	2年目②キックオフ&BTKBリリース
P15	1年目②プロジェクトのテーマを決める	P33	2年目③開発メニューの地域展開
P17	1年目③プロジェクトのブランディング	P35	2年目④自走化を見据えた準備
P21	1年目④キックオフイベントの実施	P37	3年目 自走事例①はこだてブリ塩ラーメン
P23	1年目⑤海のごちそうメニュー開発	P41	3年目 自走事例②函館朝市地ブリショップ
P25	1年目⑥開発メニューの地域展開 (学校給食)	P42	3年目 自走事例③学校給食連携
P27	1年目⑥開発メニューの地域展開 (飲食連携)	P43	3年目 自走事例④飲食・小売店連携
P29	1年目まとめ (成果と課題)		



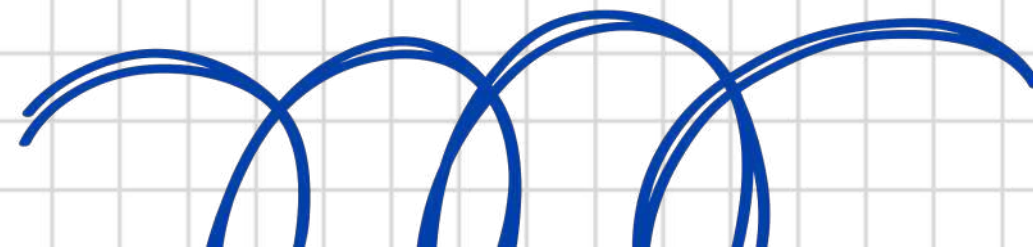
海のごちそう地域モデル事業概要





海のごちそう地域モデル事業とは？

市民や飲食店、企業、自治体等が連携し、「海と食」にまつわる地域課題の共有や、課題解決のためのメニュー・商品開発、イベント等を実施する事業です。2023年度末までに、全国10地域で展開。各地での取り組みを「モデル事例」として情報発信し、人々の海への興味・関心を高める全国的なムーブメントへとつなげます。



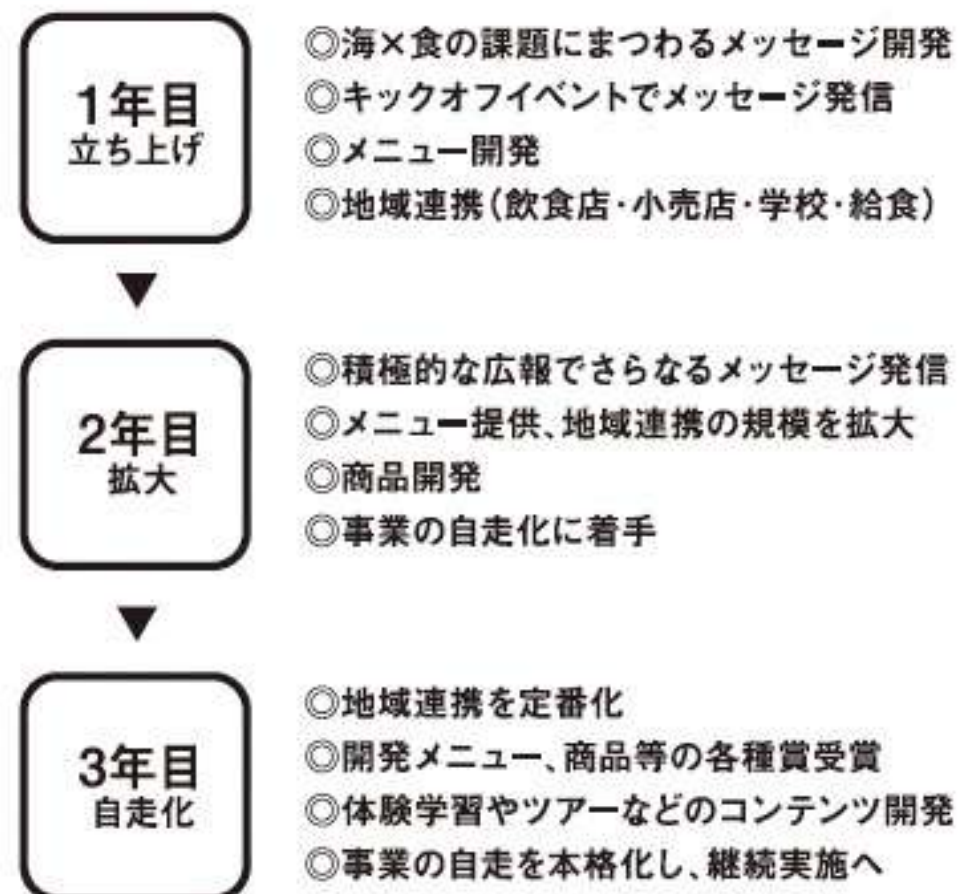
海のごちそう地域モデル事業概要

基本展開

地域の海で起きている[変化や課題※①]に注目し、その課題解決のために、食を切り口とする新たな取り組みの企画運営・実施体制構築を実施。

3年間で自走化を目指します。

※①【変化や課題】●海水温の上昇●磯焼け●魚種交代●未利用魚・低利用魚●子どもの魚離れ●漁師の高齢化 など



意識変容

授業でプリの話聞いて、給食で食べて…すごくおいしかった!食べられていないなんてもったいない。家族に、プリのこと、海の変化のことを伝えたい!
(小学5年生)



今回のイベントで、地元の海にいる多様な魚について初めて知り、買い物選択肢が広がった。試食もおいしかった。海や魚についてもっと知りたいと思った。
(20代 女性)

行動変容

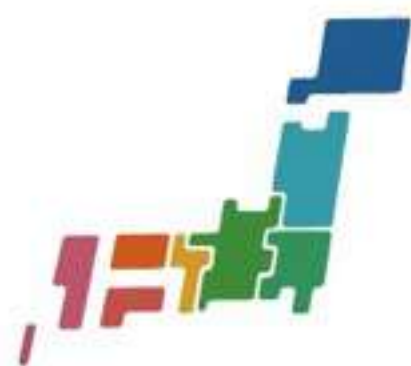
海を守るために、今、私にできることはエコバッグや水筒を持ち歩くこと。ポイ捨てをしないこと。他にもできることがあればやりたい。
(小学6年生)

海のごちそう地域モデル事業概要

海のごちそう
地域モデル事業
全国 MAP



海のごちそう地域モデル事業概要



全国各地の「海のごちそう地域モデル事業」紹介

北海道 函館

北海道ブリリアントアクション

【対象魚種】ブリ
 【主催】一般社団法人Blue Commons Japan
 【地域における海の変化・課題】魚種交代、未利用魚



【開発メニュー・商品】

- 北海道ブリたれカツ
- 函館ブリたれカツバーガー
- 函館ブリ塩ラーメン
- 北海道ブリ醤油ラーメン

【取り組み】

- 子ども向けイベント「地ブリパーク」
- アンテナショップ「函館朝市 地ブリショップ」
- 移動販売 (BTKBキャラバン) など

「函館ブリ塩ラーメン」は
 令和4年度 北海道新技術・新製品開発賞 食品部門「大賞」を受賞



静岡県 熱海市

熱海千魚ベースプロジェクト

【対象魚種】相模灘でとれる多様な「未活用魚」
 【主催】熱海千魚ベースプロジェクト
(運営:海のごちそう地域モデルin熱海/特定非営利活動法人atamista)
 【地域における海の変化・課題】未利用魚・低利用魚



熱海千魚ベース
 ATAMI THOUSANDS FISH BASE

【開発メニュー・商品】

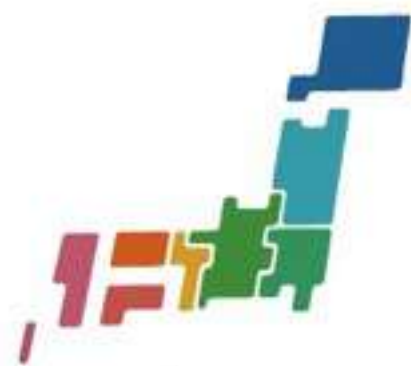
- まるごとフィッシュピヨン
2023グッドデザインしずおか「特別賞」受賞
- 小さいサバの大きなカレーパン
- ひみつの炊き込みごはん
- カードゲーム など

【取り組み】

- 幼保連携
(給食で未活用魚提供及び、海のレクチャーの実施)
- 教員向けプログラム
- 飲食店・小売店連携
(熱海市内・静岡県東部・首都圏) など



海のごちそう地域モデル事業概要



全国各地の「海のごちそう地域モデル事業」紹介

山口県 下関市

下関ふくれボリューション

【対象魚種】下関近海でとれるサバフグなどの天然フグ
 【主催】一般社団法人Minato de フォーラム
 【地域における海の変化・課題】魚種交代、未利用魚

【開発メニュー】
 ◎ふくフリット

【取り組み】

- ◎飲食店連携(下関市内)
- ◎学校連携(授業)
- ◎学校向け教材の開発
- ◎大学と連携した保育課程の教育実習サポート
「ふくれボ演習」など



山形県 庄内浜

天然印 庄内浜テロワール

【対象魚種】鯛
 【主催】海と食の地域モデルin庄内浜実行委員会
 【地域における海の変化・課題】天然魚の食文化の喪失

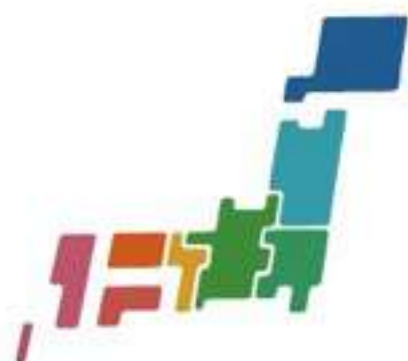
【開発メニュー】
 ◎庄内浜の鯛だし麺

【取り組み】

- ◎学校連携(授業)
- ◎子供向けイベント
- ◎マルシェイベント
「みなとオアシスマつり×海のマルシェ」
- ◎飲食店・小売店連携(山形県内)など



海のごちそう地域モデル事業概要



全国各地の「海のごちそう地域モデル事業」紹介

青森県 下北半島

大間アゲ魚っ子キャンペーン

【対象魚種】津軽海峡でとれる白身魚
 【主催】一般社団法人海と大間の未来づくり隊
 【地域における海の変化・課題】未利用魚、子どもの魚離れ・海離れ



大間アゲ魚っ子

【開発メニュー】

- ◎アゲ魚っ子ボール
- ◎ホッケドッグ
- ◎海のアゲ弁

【取り組み】

- ◎学校連携(授業、給食)
- ◎首長表敬訪問
- ◎飲食店連携(青森県内・首都圏)
- ◎海の体験ツアー
「津軽海峡 海の子アカデミー」など



大分県 佐伯市

佐伯ウラオモテアクト

【対象魚種】アイゴ
 【主催】一般社団法人KIISA
 【地域における海の変化・課題】磯焼け



【開発メニュー】

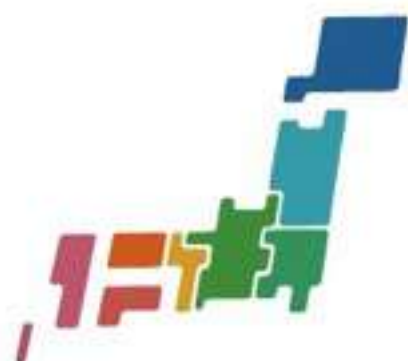
- ◎アイゴのフライ“アイポー”

【取り組み】

- ◎学校連携(授業、給食)
- ◎子ども海洋体験イベント
- ◎飲食店・小売店連携
(大分県佐伯市・大分市)
- ◎アイゴの試食会・トークイベント
「佐伯ウラオモテアクト
浦とアイゴがつなぐうみみらい」など



海のごちそう地域モデル事業概要



全国各地の「海のごちそう地域モデル事業」紹介

鳥取県

鳥取ブルーカーボンプロジェクト 「豊かな海の再生を目指して」



- 【対象魚種】ムラサキウニ
- 【主催】鳥取ブルーカーボンプロジェクト「豊かな海の再生を目指して」実行委員会（公益財団法人 鳥取県栽培漁業協会）
- 【地域における海の変化・課題】磯焼け

【開発メニュー】

- とっとりムラサキウニムース

【取り組み】

- 学校連携（授業、給食）
- 飲食店連携（鳥取県内）
- 「ウニ蓄養試験研究」
- 子供向けイベント
「とっとり海のごちそう祭り」など



富山県 射水市

TOYAMA ONLY ONE THE EXPERIENCE



- 【対象魚種】シロエビ
- 【主催】海と食の地域モデルin射水実行委員会
- 【地域における海の変化・課題】水産資源保全

【開発メニュー】

- 射水シロエビ・
クリーム・コロッケ

【取り組み】

- 飲食店・小売店連携
（富山県射水市内）
- シロエビ漁体験イベント
- マルシェイベント
「射水・シロエビ・マルシェ」など



海のごちそう地域モデル事業概要



全国各地の「海のごちそう地域モデル事業」紹介

三重県 熊野

草食系おととの大变身プロジェクトinみえ熊野

【対象魚種】シーベジたべるフィッシュ
 【主催】一般社団法人旅する学校
 【地域における海の変化・課題】磯焼け

【開発メニュー】
 ◎シーベジたべる
 フィッシュのツケ

【取り組み】
 ◎小学生向けイベント
 「ワクワク探検隊！海の森と生き物を知ろう」
 ◎学校連携（給食）
 ◎高校生向けイベント
 ◎飲食店連携（三重県内）など



草食系おととの大变身
 inみえ熊野

鹿児島県

かごしま美味深海

【対象魚種】鹿児島近海でとれる深海魚
 【主催】海と食の地域モデルinかごしま実行委員会
 【地域における海の変化・課題】未利用魚・低利用魚

【開発メニュー】
 ◎かごしま美味深海○○
 （かごしま美味深海ピザなど
 各店舗で考案）

【取り組み】
 ◎学校連携（授業、給食）
 ◎飲食店・小売店連携（鹿児島県内）
 ◎イベント
 「かごしま美味深海フェスティバル」など



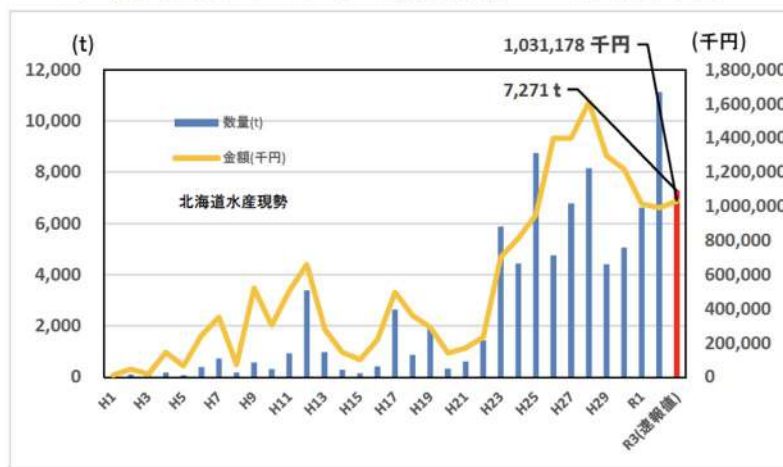


海のごちそう地域モデル事業1年目～立ち上げ



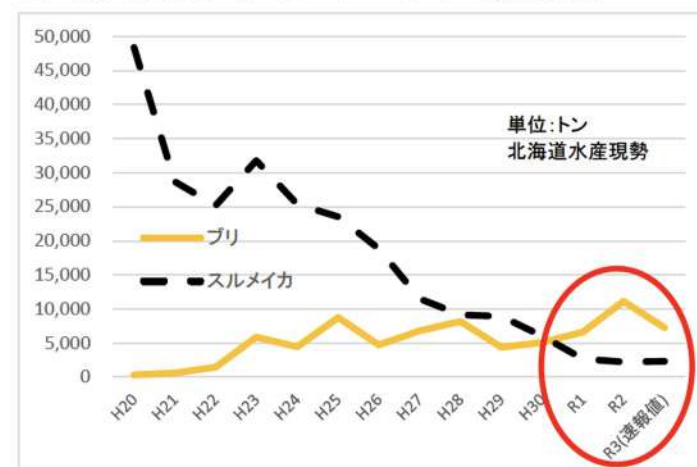
1年目 ①プロジェクトの背景を整理

1. 渡島管内でのブリの漁獲推移 (平成以降)



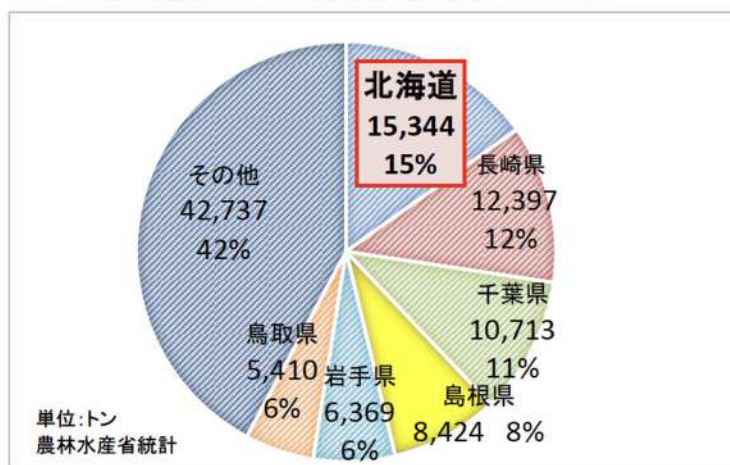
平成23年以降、漁獲量が増加

2. 渡島管内ブリとスルメイカの漁獲推移



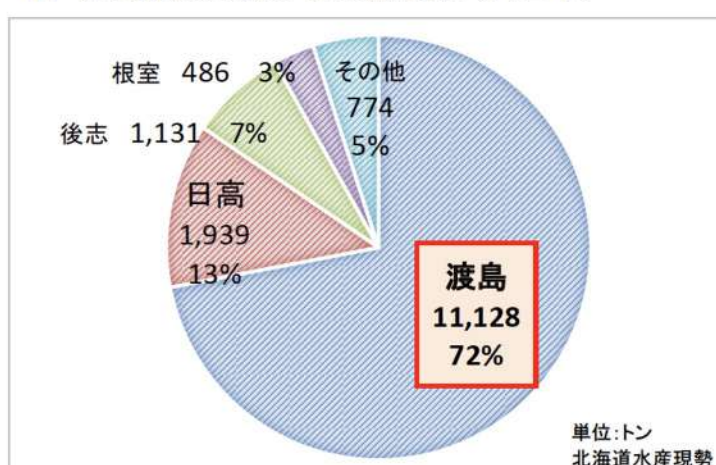
ブリとスルメイカの漁獲量が逆転

3. 都道府県別ブリ漁獲量 (天然、R2年)



北海道は全国で1番目の漁獲量

4. 道内振興局別ブリの漁獲量 (R2年)



渡島の道内シェアは7割超

海洋環境変化により
ブリの漁獲量が急増

地域に食文化がなく
食べられおらず低利用

地域を代表する「イカ」「サケ」
「サンマ」の漁獲が激減。地域の食
文化や産業の危機。

※令和3年 渡島総合振興局産業振興部水産課資料より抜粋

1年目 ①プロジェクトの背景を整理



POINT!

海洋環境変化により
ブリの漁獲量が急増

✓ **エビデンスをもとに事実を整理**

✓ **背景には「海洋環境変化による漁獲の変化」**

✓ **誰に説明してもわかりやすいストーリーを構成**

地域に食文化がなく
食べられおらず低利用

地域を代表する「イカ」「サケ」
「サンマ」の漁獲が激減。地域の食
文化や産業の危機。



※令和3年 渡島総合振興局産業振興部水産課資料より抜粋

1年目②プロジェクトのテーマを決める

背景

- 地域を代表する魚種の漁獲激減
- 環境変化でブリが急増



課題

- 地域に食文化がなくブリが低利用に
- 魚種転換に適応できず食文化や産業が停滞



テーマ

- 低利用なブリを活かして地域の食文化を適応させていく
- 上記を通して海洋環境の変化を地域に伝える

1年目②プロジェクトのテーマを決める



POINT!

- 地域を代表する魚種の漁獲激減
- 環境変化でブリが急増

✓整理した背景・課題からテーマを導き出す

- 地域に食文化がなくブリが低利用に

✓テーマは「わかりやすく、共感できる」が重要

- 急種転換に適応できず産業が停滞

✓背景～課題～テーマの一貫通貫が重要

- 低利用なブリを活かして地域の食文化を適応させていく
- 上記を通して海洋環境の変化を地域に伝える

テーマ



1年目③プロジェクトのブランディング

テーマ (目的)

- 低利用なブリを活かして地域の食文化を適応させていく
- 上記を通して海洋環境の変化を地域に伝える

PJ名称

- 函館ブリリアントアクション (2020年～2023年)
- 北海道ブリリアントアクション (2024年)

キャッチコピー

- 函館で地ブリを。ブリリアントな海の未来へ。

1年目③プロジェクトのブランディング

✓名称 テーマ (目的)

- POINT!**
- ・ 低利用なブリを活かして地域の食文化を盛り上げていく
 - ・ 上記を通して海洋環境の変化を地域に伝える



- ・ 背景や課題解決が想起できる名称。未来志向で。

✓キャッチコピー

- ・ 函館ブリリアントアクション (2020年~2023年)
- ・ ブリを新たな地域の食文化にしていきたい (想い)
- ・ その先にある海洋環境変化に適応して人と海を繋ぐ (未来)
- ・ 上記が想起できるキャッチーなコピーがベスト
- ・ (コピーライター等に委託するのも視野に)

1年目③プロジェクトのブランディング

ステートメント

函館ブリリアントアクションとは？

- 豊かな海とともに発展し、独自の食文化がつくられてきた、函館。近年、そんな北海道の海に変化が起きていることをご存知ですか？地球温暖化などの影響で海水温が上昇し、とある魚が北上してきているのです。それが、ブリ。わずか10年で、北海道での漁獲量は30倍以上にも増加し、全国1位を誇るまでに。にも関わらず、地元消費量は全国平均の半分程度。海の変化は、まだまだ知られていないのが現状です。このような変化に対応し、時に食文化を変化させながら、豊かな海を未来へ繋いでいく。そのために必要な3つのアクションを実施していくプロジェクト。それが、函館ブリリアントアクションです。

ロゴ



北海道で地ブリを。～ブリリアントな海の未来へ～

北海道ブリたれカツ

HOKKAIDO BURI TARE KATSU

1年目③プロジェクトのブランディング

✓ ステートメント

POINT!



- ・プロジェクトの概要を端的に説明する文章
- ・「背景」「課題」「テーマ」を組み込んで構成
- ・メディア取材の際に1分程度で語れる文章にする

✓ ロゴ

- ・プロジェクトロゴはなるべく視認性高くキャッチーに
- ・開発メニュー等のロゴも必要に応じて作成 (コピーを入れて背景を伝える)

豊かな海とともに発展し、独自の食文化がつけられてきた、函館。その豊かな海と食文化の魅力を、多くの人に知ってもらいたい。それが、ブリ。わずか10年で、北海道での漁獲量は30倍以上にも増加し、全国1位を誇るまでに。海の変化は、まだまだ知られていないのが現状です。このような変化に対応し、時に食文化を変化させながら、豊かな海を未来へ繋いでいく。そのために必要な3つのアクションを実施していくプロジェクト。

北海道で地ブリを。～ブリリアントな海の未来へ～

HOKKAIDO BURI TARE KATSU

1年目④キックオフイベントの実施



2020年7月23日海の日にキックオフイベントを実施。

北海道大学名誉教授、函館国際水産・海洋都市推進機構 函館頭足類科学研究所の桜井さんによる基調講演「海洋環境の変化とスルメイカ、ブリなどの来遊の変化について」では、函館近海の海水温上昇や漁獲魚種の変化について、またブリやイカの鮮度向上などで付加価値を高める方策について解説がなされた。

続いて、函館道南“ブリ”リアントパーソンによるトークセッションでは、ご自身が行っている活動のご紹介とともに、ブリの魅力や活用の可能性について多様な立場から熱のこもったトークが繰り広げられた。

そして、今年度取り組んでいく企画について、事務局・國分が発表し、ブリの加工食品の試食も行いました。

1年目④キックオフイベントの実施



POINT!

✓キックオフイベント

- ・プロジェクトの背景や課題、テーマを発信する場
- ・社会的認知の低い課題であれば、課題の顕在化に重きを置く
- ・認知が高い課題であれば、メディアと連携をした情報発信を

2020年7月23日海の日にキックオフイベントを実施

北海道大学名誉教授、函館国際水産・海洋都市推進機構 函館頭足類科学研究所の桜井さんによる基調講演「海洋環境の変化とスルメイカ、ブリなどの来遊の変化について」では、函館近海の海水温上昇や漁獲魚種の変化について、またブリやイカの鮮度向上などで付加価値を高める方策について解説がなされた。

続いて、函館道南「ブリ」リアントパーソンによるトークセッションでは、ご自身に取り組んでいる活動のご紹介とブリの活用可能性について多様な立場から熱のこもったトークが繰り広げられた。

その後、事務局・国分が発表し、ブリの加工食品の試食も行いました。

1年目⑤海のごちそうメニュー開発

函館で地ブリを。～ブリリアントな海の未来へ～

函館ブリたれカツ

HAKODATE BURI TARE KATSU



- ①牛乳やホエイでブリをつける
▶15分
- ②昆布エキスで和える（コク）
- ③パン粉に付けて揚げる
- ④オリジナル「タレ」をつけて完成

メニュー開発5箇条

- 学校給食を見据えて子供たちが食べやすいメニュー
↳揚げ物（カツ）で甘塩っぱいたれ
- 製造やオペレーションが煩雑でないもの
↳工程をなるべく減らす・骨などの対応も考慮
- 低利用になってしまう理由（風味・食感など）を解決する製造工程が組まれていること
↳なぜ低利用なのかを踏まえてメニュー開発をする
↳ブリを牛乳でつける工程＝匂いを消す効果
- 地域の食文化との連動
↳牛乳やホエイでブリをつける&昆布エキス
- 地域の飲食店などが創意工夫できる余白をつくる
↳タレはオリジナルでOK
↳カレーでも、中華館でも

1年目⑤海のごちそうメニュー開発

✓メニュー開発

・ どうして低利用なのか？地域性で解決できないか？

▶ ブリの匂いが苦手…牛乳やホエイでつけて消臭

※ 一度の大量に取れてしまうので丁寧な処理ができない

▶ ブリがパサパサする…昆布オイルでマリネしてコクを出す

※ 定置網に入るのが9月ごろ（脂ノリガイマイチ）

- ① 牛乳やホエイでブリをつける
- ② 昆布エキスで和える（コク）
- ③ パン粉に付けて揚げる
- ④ オリジナル「タレ」をつけて完成

メニュー開発5箇条

- ・ 学校給食を見据えて子供たちが食べやすいメニュー
↳ 揚げ物（カツ）で甘塩っぱいたレ
- ・ 製造やオペレーションが煩雑でないもの
↳ 工程をなるべく減らす・骨などの対応も考慮
- ・ 低利用になってしまう理由（風味・食感など）を解決する製造工程が組まれていること
↳ 低利用の理由を踏まえてメニュー開発をする
↳ ブリを牛乳でつける工程 = 匂いを消す効果
- ・ 地域の飲食店などが創意工夫できる糸白をつくる
↳ タレはオリジナルでOK
↳ カレーでも、中華餡でも

1年目⑥開発メニューの地域展開（学校給食）

メニューのお披露目 = 学校給食 (北美原小学校1校)

- 背景を知って食べる場の提供から、ツールを家に持ち帰ってご家族に説明するまでをゴールに
(意識変容から行動変容へ)
 - ①給食前の5分間授業
 - ②ランチョンマットの配布 (持ち帰れるように)
 - ③校内放送で給食メニューと背景の説明
- メディアを巻き込んで情報発信をする場に
 - ▶当日メディアはテレビ3社・新聞2社
 - ▶学校給食フックはニュースになりやすい
 - ▶背景も含めて説明してくれるのでお披露目に最適



1年目⑥開発メニューの地域展開（学校給食）



POINT!

- 背景を踏まえて食べる場の提供から、ツールを家に持ち帰ってご家族に説明するまでをゴールに（意

✓ 学校給食

①給食前の5分間授業

- ・そもそも可能かどうかを事前に確認

②ランチョンマットの配布（持ち帰れるように）

- ↳ 自校給食であれば可能性高い

- ↳ 給食センターであれば可能性が低い

- ・メディアを巻き込んで情報発信をする場

▶ 当日メディアはテレビ3社・新聞2社

- ▶ 学校給食が難しい場合は、総合的学習の時間や探究学習へ

▶ 背景も含めて説明してくれるのでお披露目に最適

- ↳ 1年目での学校連携は地域での活動には必要

1年目⑥開発メニューの地域展開（飲食連携）



1年目の飲食連携

- 函館ブリフェスと銘打って、飲食店20店舗との連携
↳ 地域での盛り上がりが見視化できる連携先
- 1年目は理解が得られにくいため、食材の提供や、場合によっては協力費等もお支払いしながら、20店舗を必ず集めていく。
- 共通施策として「スタンプラリー」や、「抽選会」なども同時並行して実施すると効果大。
- 時期は函館で一番ブリの漁獲が増える時期（10月）
- メディア向けの盛り上がりを作るために、ブリフェス初日には中心市街地で「函館ブリたれカツ」の無償提供（振る舞い）を実施。多数メディアに取り上げられる。

1年目⑥開発メニューの地域展開（飲食連携）



POINT!

✓ 飲食店連携

- ・メディアの撮りどころをつくる▶初日に振る舞いなど
- ・飲食店からの声はつぶさにヒアリング▶特に出数
- ・可能なら飲食店にも事前事後のアンケートで意識変容を調査

1年目の飲食連携

- ・ 函館ブリフェスと銘打って、飲食店20店舗との連携
↳ 地域での盛り上がりが見視化できる連携先
- ・ 1年目は理解が得られにくいため、食材の提供や、場合によっては協力費等もお支払いしながら、20店舗を必ず集めていく。
- ・ 共通施策として「スタンプラリー」や、「抽選会」なども同時並行して実施すると効果大。
- ・ 時期は函館で一番ブリの漁獲が増える時期（10月）

1年目まとめ（成果と課題）



成果①…ストーリーを整理したため、メニュー開発から発信まで一貫して行えた

成果②…メディア巻き込みにより、地域で関心の低かったブリの現象化に成功



課題①…「函館ブリたれカツ」は飲食店でしか食べることができない（コロナ渦）

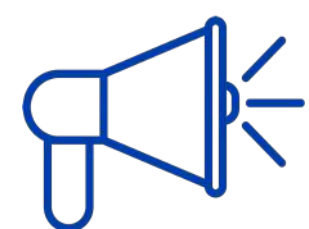
課題②…食文化としての定着まで行くには、メニュー展開だけでは辿り着かない



来期の展望①…コロナ渦でも発信できる地域でのムーブメントづくり

来期の展望②…函館食文化に根ざした商品開発（自走化を見据えて）

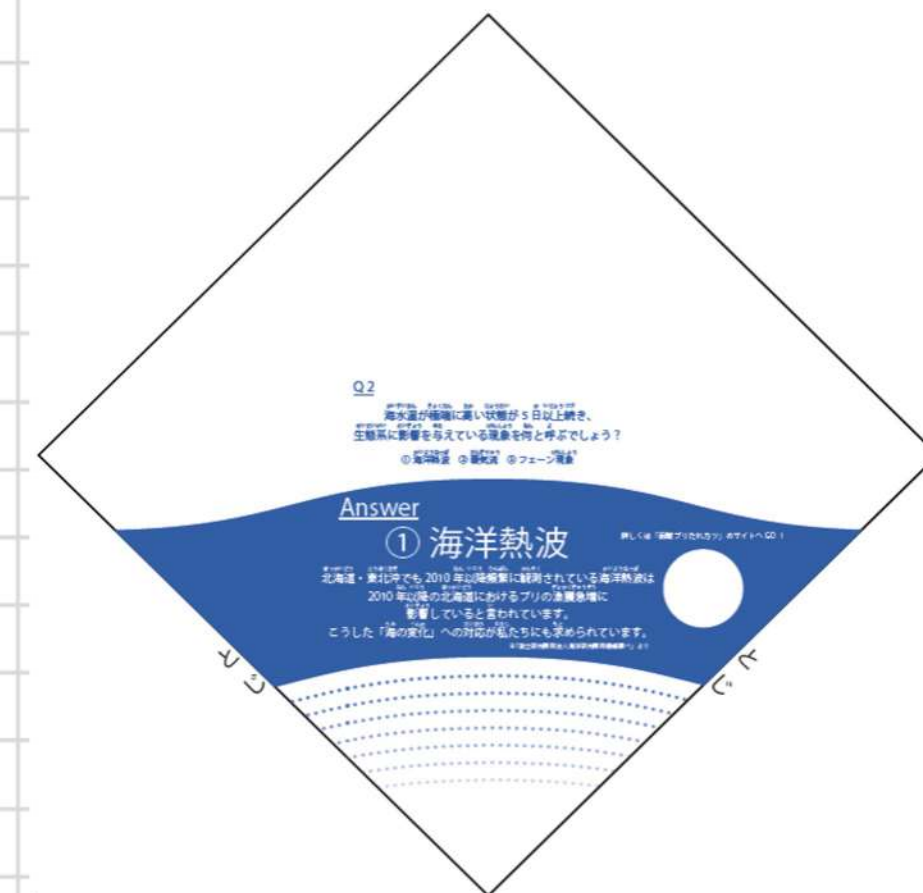
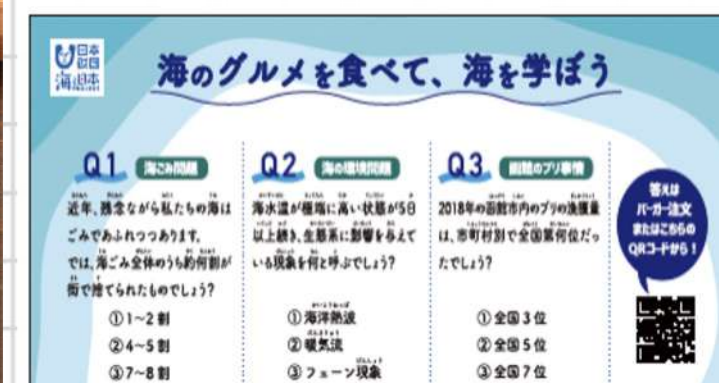




海のごちそう地域モデル事業2年目～拡大



2年目①ブリたれカツバーガー開発



コロナ渦でも発信できるブリメニュー開発＝ブリたれカツバーガー

- 地元食材を使いながら地域の飲食店、パン屋などの連携して開発した「函館ブリたれカツバーガー」
- キッチンカーで「ブリたれカツバーガーキャラバン」を実施（函館市内各所で販売）
- 長蛇の列になるので、並んでいる最中に海にまつわる「クイズ」を出して、その解答がバーガー袋に書かれている
 - **ただ「食べる」ではなく、背景を伝えて「味わう」アクションにつなげる**

2年目②キックオフ&BTKBリリース



2年目のキックオフ

- 1年目の振り返りと2年目の展望を発表
- 2年目の最重要コンテンツである「ブリたれカツバーガー」PR
 - 開発の背景やヒストリーを説明
- 販売開始もキックオフ時にぶつけて、実演販売を実施
- 長蛇の列とうで注目度の高さをしっかりと作りそこをバックにしながらメディア取材を受ける
- 「ブリ」を楽しむ空気感を醸成する



2年目③開発メニューの地域展開

2年目の学校給食

- 学校給食も規模を拡大して函館市内10校で展開
- 約3,000人の児童へ学校給食でブリたれカツ提供
- ブリカツをバンズに挟んで「ブリたれカツバーガー」スタイルで給食を提供した学校も



2年目の飲食&小売店連携

- 2020年20店舗 ▶ 2021年60店舗へ拡大
- 飲食店38店舗/スーパー22店舗（惣菜コーナー）
 - 上記いずれも原料提供なし・協力金もなしで各飲食店・小売店が自身でブリを仕入れ提供

2年目③開発メニューの地域展開

2年目



POINT!

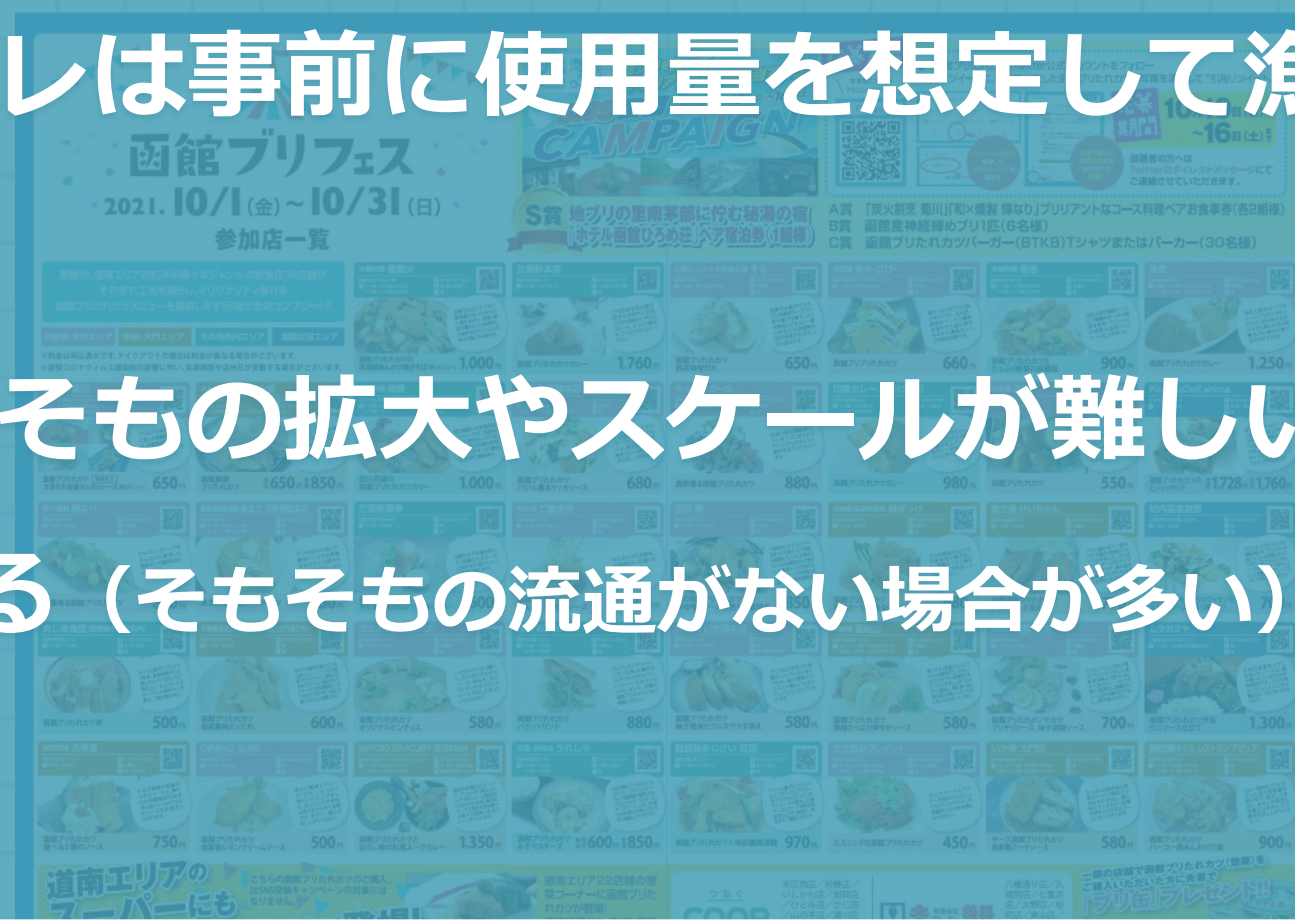
- 学校給食の地域展開を拡大して函館市内10校で展開
- 約3,000人の児童へ学校給食でブリたれカツ提供
- ブリカツをバンズに挟んで「ブリたれカツバーガー」

✓地域連携は原料確保が重要

- 原料となる函館産ブリの冷凍フィーレは事前に使用量を想定して漁獲時期前から業者を通して確保を依頼
- 上記の原料確保ができないと、そもそもの拡大やスケールが難しいため、1年目から原料確保の方法は探る（そもそもの流通がない場合が多い）

2年目の飲食&小売店連携

- 2020年20店舗 ▶ 2021年60店舗へ拡大
- 飲食店38店舗/スーパー22店舗（惣菜コーナー）
 - 上記いずれも原料提供なし・協力金もなしで各飲食店・小売店が自身でブリを仕入れ提供



2年目④自走化を見据えた準備

ブリのポテンシャル

- ブリは「出汁」としてのポテンシャルが高い
- イノシン酸含有量は鰹節に匹敵するほど
- 脂が多いと「節」にする際に難しい
- 函館のブリは脂が少ないので「節」に最適

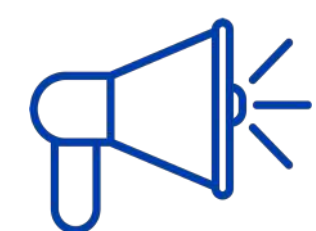
ブリ節を試験開発



ブリの旨みを活かして地域食文化とのさらなる融合を

- 函館のラーメンと言えば「塩」ラーメン
- ブリの出汁を活かした「塩ラーメン」があれば定着する？
- 地域のシェフと連携してブリ節を使用した「ブリ塩ラーメン」を試作
- 上記をイベントで提供▶大好評!!!▶次年度は商品化…





海のごちそう地域モデル事業3年目～自走化



3年目 自走事例①はこだてブリ塩ラーメン



北海道食加研と
ブリ節から開発した
ブリ粉

道産小麦「きたほなみ」を
使った特注の麺

函館の塩ラーメン老舗
「あじさい」が監修

ジョウヤマイチ佐藤さんが
漁師さんと連携して丁寧に
処理したブリを冷凍加工
↓
おいしい道南ブリが通年出荷
↓
レアブリチャーシュー

小樽の和弘食品と
ブリ濃縮出汁から
ラーメンスープ開発

3年目 自走事例①はこだてブリ塩ラーメン

北海道食加研と
ブリ節から開発した
ブリ粉

道産小麦「きたほなみ」を
使った特注の麺

✓ ALL北海道で実現する「函館ブリ塩ラーメン」

- 2年間の活動で知り合った方々とのご縁の結集
- 「獲る」「加工する」「調理する」「食べる」と

海から消費者まで一斉にアクションできるプロセス

処理したブリを冷凍加工
↓
おいしい道南ブリが通年出荷
↓

小樽の和弘食品と
ブリ濃縮出汁から
ラーメンスープ開発

3年目 自走事例① 函館ブリ塩ラーメン

商品開発としての自走化

- 1箱2食入りの「函館ブリ塩ラーメン」を発売
- パッケージにはストーリーも入れることで、この活動の自走化につながっている
- 函館空港、函館駅、五稜郭タワーなど、函館市内の主要な観光地にて販売
- 1年目でお土産ラーメンとしては異例の10,000食を販売
- 2年目以降も順調に販売



函館ブリ塩
ラーメン

近年、函館での漁獲量が急増している魚、ブリ。その背景には、地球温暖化によって引き起こされる海水温の上昇などの海洋環境の変化があります。ブリを美味しく食べることで、今、海に起きている変化を知ってもらいたい。そんな思いで作った

約10年でブリの漁獲量が30倍に！！

地元での消費量は全国平均の半分程度

全国平均 北海道

風味付けには「ブリ節の削り粉」を使用

函館ではブリが旬の時期となる秋。実は、旬の時期ではない春～夏にかけてもブリの漁獲量が多いのです。その時期に捕れるブリはまだ小さく、脂身も少ない。そのようなブリを活用しようと、試行錯誤の末辿り着いた一つの答えが「出汁」でした。ブリを乾燥させて作ったブリ節には、カツオ節と同等程度のイノシン酸が含まれており、十分なうまみがあります。函館ブリ塩ラーメンでは、ブリ節を削って粉にした「ブリ節の削り粉」を使用。そうすることで、ラーメンの食感を邪魔することなく、スープの風味をより一層引き立たせることに成功しました。

函館で地ブリを。
～ブリリアントな海の未来へ～

近年、地球温暖化などの影響で海水温が上昇し、函館でのブリ漁獲量が急増。2020年には全国1位を誇るまでになりました。しかし、地元での消費量は全国平均の半分程度。これまで函館ではなじみの薄い魚でした。函館のブリを美味しく食べてもらうことで、海洋環境の変化を少しでも多くの人に知ってもらいたい。そんな思いで私たちは、日本財団 海と日本プロジェクトの助成を受けながら、ブリ食文化づくりに取り組んできました。地域の企業や団体と連携しながら、豊かな海と食文化を未来へ繋いでいくためのプロジェクト。それが函館ブリリアントアクションです。

この商品は日本財団 海と日本プロジェクトの助成を受けて開発しました。

1 箱 2 食 入

名称	干し中華めん
原材料名	めん：小麦粉（国内製造）、小麦たん白、卵白粉末、食塩／かんすい、着色料（ビタミンB2）、加工でん粉（打粉）、（一部に小麦・卵を含む） スープ：ぶりエキス（国内製造）、肉エキス、動物油脂、食塩、昆布エキス、たまねぎ、はたてエキス、ジンジャー、砂糖、米発酵調味料、醸造酢、こしょう、そうだがつお節粉末／調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘剤（キサンタンガム）、着色料（カラメル）、酸化防止剤（ビタミンE）、香料、（一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む） 添付品：ブリ節
内容量	254g（めん 80g×2、スープ 45g×2、ブリ節 2g×2）

パッケージに入っているもの



めん 液体スープ プリ粉

おいしいお召し上がり方

- 1 沸騰しているお湯（630ml）にめんを入れ、ほぐしながらゆでます。（中火で5分前後が目安です）
- 2 めんがゆであがりましたら、火を止めて液体スープを入れ、よくかき混ぜてください。
- 3 器に移し、同封のプリ粉とお好みのトッピングをせてお召し上がりください。

この商品に使用されているアレルギー物質

小麦・卵・大豆
鶏肉・豚肉



3年目 自走事例① 函館ブリ塩ラーメン

商品開発



POINT!

1箱2食入りの「函館ブリ塩ラーメン」を発売



『令和4年度北海道新技術・新製品開発賞』の大賞受賞

- この活動の自走化につながっている
- 函館空港、函館駅、五稜郭タワーなど市内の主要な観光地にて販売
- 1年目でお土産ラーメンとしては異例の10,000食を販売
- 2年目以降も順調に販売

The image shows the product packaging for '函館ブリ塩ラーメン' (Hakodate Buri Shio Ramen) and an award certificate. The packaging includes a list of ingredients, a '1箱2食入' (1 box, 2 servings) label, and a '賞状' (Award Certificate) section. The award certificate is from the '北海道新技術・新製品開発賞' (Hokkaido New Technology and New Product Development Award) and is awarded to 'Commons Japan 様' (Commons Japan) for their '「函館ブリ塩ラーメン」' (Hakodate Buri Shio Ramen) product. The certificate is signed by the Hokkaido Governor, Reiko Fuchino, on October 21, 2022.

3年目 自走事例② 函館朝市地ブリショップ

函館朝市に
アンテナショップ
OPEN

動画で活動の趣旨を
常時情報発信

ブリ関連メニューの
イートインとブリ塩
ラーメン等の物販

アンテナショップ
↓
北海道内の様々なイベ
ントから出店依頼



3年目 自走事例③学校給食連携

【学校給食における自走】

- 函館市内の全小学校の管理栄養士に「函館ブリたれカツ」のレシピ及び仕入れ先を共有
- ランチョマットも希望する学校には配布
- 校内放送等で「函館ブリたれカツ」のストーリーを読んでもくれる学校も（トークスクリプトはこちらで作成して共有）
- 動画を作成しDVDを各学校に配布済み（学校給食前に流してくれる学校もある）



3年目 自走事例④ 飲食・小売店連携



【飲食店における自走】

- 函館ブリたれカツ（2023年からは北海道ブリたれカツ）は函館市内及び札幌・旭川の飲食店舗で通年提供中
- コープさっぽろでは2023年は北海道内106店舗でブリたれカツを惣菜コーナーにて販売。
- ブリフェス期間終了後も、右記のミニのぼりと共に販売を継続している店舗あり。

