

商品開発報告書

商品名	千葉新名物「ぬれ揚げ煎」 かつおの旨味が効いたかつおとウメ味
販売場所／販売期間	販売店舗: 米屋新蔵本店 (2022年3月1日～2022年3月31日) 販売サイト: わかしおマルシェ! (2022年3月1日～2022年3月31日) https://www.wakashio-marche.shop/
販売金額	250円(税込)
販売個数	5,000個(配布を含む)
賞味期限	製造日より4ヵ月
連携先	<p>■連携先名: 米屋新蔵</p> <p>■連携先の事業内容: 食品製造・小売</p> <p>■連携先がCFB事業に賛同した理由: もともと地域の青年部活動・地域振興活動に熱心な社員の高島さんが個人的に毎日ごみ拾い活動をしていた中で、このたび会社としても地域貢献していきたいと考えて</p> <p>■連携内容: 外房の海でとれた地元のかつおと、海風で育った美味しいお米で作られた、千葉新名物「ぬれ揚げ煎」～かつおの旨味が効いたかつおとウメ味～ 鴨川市は、江戸時代から良質な米の産地として知られており、鴨川のお米にこだわり続けてきた米屋新蔵と新しいお菓子を開発しました。「さっくり」なのに「しっとり」した食感、お子様からお年寄りまでどなたにも喜んでいただける味わいです。また、パッケージには「CHANGE FOR THE BLUE」のロゴとともに、「外房の豊かな海を守り続けたい。」という想いを込めたメッセージが印字されています。</p>
海の学び／メッセージ	<p>商品のラベル:</p> <p>千葉県外房エリアは観光客が多い地域であるため、コンビニやお土産屋、飲食店等で横断的に販売しているぬれ揚げ煎とタイアップすることで、観光客に海の豊かさと海洋ごみの問題を訴えました。ポイ捨てを行わないように、またごみ拾いに参加していただけるよう、かつ外房の海の魅力をお伝えできるようにいたしました。</p>

