



藻 藍 部

MOAIBU

藻場をおこす、未来をつくる。

from 徳島県美波町

磯焼け（藻場の消失）の原因の一つとされる未利用魚「アイゴ」。

私たち藻藍部は、このアイゴを活用して、
地域の発展や、藻場再生を目指した活動を行なっています。

また、漁場・藻場再生資材の開発や、
アイゴを活用した地場産品を開発を通して、
地域のみならず、地球の未来のために、
好循環な仕組みの構築を目指しています。

- MOAIBU MEMBER COMPANY -



にぎやかな過疎の町

美波町



日和佐町漁業協同組合
Hiwasa Town Fisheries Cooperative

うみの株式会社

由岐漁業協同組合 木岐漁業協同組合 阿部漁業協同組合

MCC
三井共同建設コンサルタント



MAME ZOU
Design Inc.

HP



紹介動画



“アイゴ”を使った地場産品開発プロジェクト

出展商品一覧

【1-38 うみの】
のブースにて
試食をご用意
しております

■アイゴの生ハム（開発者：ラトリエ あべ） 参考上代：7000円／1kg，卸価格：6000円（税別）



磯由来の独特な味わいを濃縮した味覚を楽しめるレシピを開発しました。
魚の生ハム？というインパクトで手に取っていただきたいです。
サラダやパスタ、おつまみなど多くの場面で活用いただけます。

■アイゴのチュイル（開発者：ラトリエ あべ） 参考上代：700円／100g，卸価格：600円（税別）



磯由来の独特な味わいを濃縮した味覚を楽しめる商品として世の中に認知して
もらいたいとの想いでレシピを開発しました。シェフがフランスでの経験を活かし、
県内ではメジャーな魚を、もっと身近に、手軽に食べていただけるように
工夫しました。

■アイゴのフィレ（開発者：株式会社マルキョウ） 参考上代：1000円／1kg，卸価格：要相談（税別）



解凍後、刺身で食べれる鮮度を維持しています。船上から氷漬け状態で仕入れた
後、即日加工し急速冷凍処理後はマイナス60℃の冷凍庫で厳格に管理。さらに、
解凍後ドリップがでないように真空の圧力を調整し絶品の味わい、抜群の品質と
鮮度を目指しました。最高の鮮度を保った国産の白身魚として、いかがでしょうか。

■アイゴのブイヤベース風リゾット（開発者：株式会社マイスター社）



アイゴ独特の風味を活かしたブイヤベースを使って、手軽に食べられるリゾットが
完成しました。

参考上代：300円／200g，卸価格：要相談（税別）

■アイゴのフィッシュカツ（開発者：にいや蒲鉾店） 参考上代：250円／90g，卸価格：要相談（税別）



温めるだけで、サクサクのフィッシュカツ。小さなお子様からお年寄りまで手軽に
食べていただけます。徳島県の誇るソールフード、「フィッシュカツ」は、通常
エソなどの魚を使用することが一般的ですが、新たなアプローチで、未利用魚の
「アイゴ」を100%使用することでより深みのある味わいになりました。

■アイゴの燻製（開発者：徳島スモーク）



アイゴの燻製は、珍しい食材を楽しむことが好きな方や、独自の味わいを求める
食通にとって特に魅力的な商品です。おつまみとしても大人気の商品です。

プレーン 参考上代：800円／70g，卸価格：要相談（税込）

オリーブオイル漬け 参考上代：750円／45g，卸価格：要相談（税込）

魚醤漬け 参考上代：650円／35g，卸価格：要相談（税込）



※金額は、時期により変動する可能性があります