

食のちばの逸品を発掘 2014 応募票  
 ( ◎一般部門 ・ 女性起業家等部門 )

※応募部門を○で囲んでください。

応募者情報	
所在地	〒289-2704 千葉県旭市上永井1217
ふりがな 会社名等	あさひ いいおかふっこうべんとうけんきゅうかい 旭・飯岡復興弁当研究会
ふりがな 代表者名	わたなべ よしみ 渡 邊 義 美
担当者部署 職・氏名	事務局 増 田 俊 信
連絡先	電話番号 0479-57-5769 FAX 番号 0479-57-5769
メールアドレス	<a href="mailto:info@tuberi.jp">info@tuberi.jp</a>
ホームページ	<a href="http://www.iioka-bentou.jp/">http://www.iioka-bentou.jp/</a>
応募者のPR	<p>1、 研究会設立の経過と目的</p> <p>旭市飯岡地区では東日本大震災の津波で中小事業者も大きな被害を受けた。                  津波被害を後世に伝える活動をしているNPO光と風から、復興観光まちづくり円卓会議を通じて事業者に地元の産品を活用しおみやげ品にもなる「弁当」の開発ができないかと提案を受けた。これを機に地元の生産者・加工者・販売者などが集まり、平成25年3月、旭・飯岡復興弁当研究会を発足、旭市特産品開発事業に申請、4月から研究会活動を本稼働した。飯岡漁港は銚子漁港に次ぐ千葉県内2位の水揚げの魚介類（特にハマグリ、シラス、イワシなど）、全国4位の千葉県において旭市は千葉県内1位の農産物（野菜・米など）であり、畜産物（豚肉や鶏卵など）、これらの市内の特産品を最大限に活かした弁当の開発が研究会の目的である。</p> <p>2、 商品の発表と試食会</p> <p>NPO光と風が主催する円卓会議の場での数回の試食を経て、平成25年10月に旭市ユートピアセンターで関係者を招いた本格的な試食会を開催した。地元産品を見直し、生産者・加工者・販売者における新たな関係の構築、「復興」を「福幸」に転換した前向きな取り組み、そして『味』が好評価を受け、マスコミ各社の取材があった。読売新聞・朝日新聞・産経新聞・毎日新聞・東京新聞・千葉日報の各社が記事にした。さらにNHK千葉放送局による密着取材を受け、12月11日「おはよう日本」にて「地元の味で被災地に元気を！」というタイトルで、「千葉県旭市で作られている地元の特産品を詰めたお弁当。その名も『あさひ福幸弁当』といいます。作っているのは、九十九里浜の北の端にあり、東日本大震災の津波で大きな被害を受けた千葉県旭市の人たちです。先月、千葉県旭市で、地域の特産物を販売するイベントが・・・」と紹介された。思いがけない大きな反響があった。</p>

	<p>3 福幸弁当の評価と現在までの販売経緯</p> <p>10月から予約販売を開始した。12月まで月平均300個の売り上げがあった。平成26年3月までは、すでに月平均500個の予約を受けている。販売先は、大震災以降継続して続けてきたい『いおか津波防災教室』の参加者・ボランティアが6割を占め、残り4割は議会・教育委員会・学校など地元の各種団体である。</p>
--	--

商品情報 - No		※1社(者)につき2品目まで応募可能です。Noの後に番号を付けてください。
ふりがな	ふっこうべんとう	希望小売価格
商品名	あさひ福 幸 弁 当	(税込) 1,000円
生産物賠償責任保険 (PL保険) 等の契約状況	1.あり	.なし
1 商品のコンセプト及びターゲットとする消費者像		
A、コンセプト		
地域の事業者が協働で特産品を用い、復興に寄与する弁当の開発を行い地域の活性化を目指す。		
B、消費者像		
1 まず、被災地あさひ防災教室に訪れる方々へ昼食の利用として供給する。いいおか津波防災教室に訪れる方は、過去2年間平均約4,000人、今まで多くは『復興丼ぶり』を食べて頂いてきたが、食べる場所の収容人数や一斉サービスの利便性から『復興弁当』へ切り替えを想定している。		
2 次に、地元の各種団体、実際、昨年10月からの販売開始から旭市議会・旭市教育委員会・学校・ボランティア団体などから注文を受けてきているので、これを発展させ、年間を通じ各種地元の会合へ提供する。		
3 平成27年度後半、旭市内に『道の駅』ができることになっているが、ここに立ち寄る観光客をターゲットとした販売を予定している。安定的な売り上げを期待する。		
2 原材料のうち千葉県産が占める割合(概算)とその特徴(産地や栽培方法等の特徴)		
※ 千葉県産でありこととはもちろん、旭市産が100%を占めるようにこだわっている。		
1 ハマグリ		
千葉ブランド認定品(九十九里地ハマグリ)、九十九里港と飯岡港で水揚げを、会員でもある仲買業者ボウヨ水産から購入している。		
2 シラス		
飯岡港で水揚げしたカタクチイワシの稚魚。会員の飯岡ヤマイチ水産(大納屋)の釜揚げ干しを仕		

入れている。

### 3 イワシ

飯岡港で水揚げしたばかりのカタクチイワシを鮮魚店「竹屋」から仕入れる。なお、不漁の場合、銚子港からマイワシ・サバ・サンマを仕入れることで代替する。

### 4 豚肉

千葉県でも有数の養豚産地である。肩ロースを、地元の仲買業者から仕入れている。

### 5 トマト

千葉県は全国生産高4位、旭産トマトも有名だ。完熟したトマトを地元の農家から直接仕入れる。

### 6 きゅうり

旭市は全国・千葉県の有数な産地であり、地元のきゅうり専門生産農家のものを使用する。

### 7 マッシュルーム

旭市は全国有数の産地であり、ハウス栽培で年間を通じ安定して生産しているものを使用。会員の(株)海上の大地から購入している。

### 8 米

旭市の米生産の農家より仕入れている。

## 3 商品の加工方法等の特徴

### 1 はまぐりご飯(米)

ハマグリを煮てだし汁を取り・醤油・味醂・酒で味付けし、「旭産の米」で煮炊きし、冷めても美味しいご飯にした。地元の古老からは昔の味が懐かしいとの言葉を頂いている。

### 2 しらすのかき揚げ

干しにしたシラスに地元産のキャベツ・大葉を混ぜ揚げた。特に、キャベツを入れることで冷めても歯応えのあるかき揚げとなった。

### 3 いわしのしぐれ煮

水揚げした鮮度の良いイワシを甘辛く味付けし、骨まで食べられるよう圧力鍋で煮付した。

### 4 ポークの味噌焼き

ロース肩肉を地元産の手作り味噌・味醂・砂糖・酒で味を調え漬けたもの。焼いても硬くならないように工夫した。

### 5 トマトの寒天

完熟トマトを使用、サッパリした甘さと酸味、鮮やかな色合いを整えることに成功した。会員の旭物産市(尾関淳子)による創意工夫で製造している。

### 6 マッシュルームの唐揚げ

地元にも特段の調理方法が見当たらなかった。香りは薄いが独特な風味を活かし片栗粉とゴマをまぶし唐揚げにしてみたところ、見た目と独特の食感で、「この食材はなにか」と驚かされている。

### 7 きゅうりの古漬け

手作り味噌や地元産きゅうりで、会員の笑日咲(高根宏子)が製造を担当している。

## 4 販売方法等の特徴(パッケージ、物語性など)

地元の産品を活用し旭・飯岡をイメージさせる「弁当」の商品化は復興の一端を担うものと考えられる。この主旨に賛同し、同じ目的を共有する事業者が集う研究会を母体とするが、NPO光と風の運営する復興観光まちづくり円卓会議に積極的に参加することで、多種多様な交流をはかり、独善に陥らないよう注意している。なお、旭市特産品開発事業補助金によって、研究会を定例開催している。連携と特徴は、次の5点である。

- A) 地域の産品を活かし、単なる弁当に留まらず、食べて「美味しい」、お土産として「持ち帰りたい」と言ってもらえる弁当を目指す。
- B) 弁当開発に、生産・加工・販売の各事業者がそれぞれの専門性を活かして取り組む。素材の発掘・生産者との交流・原材料の確保と仕入れの安定化を図る。
- C) 宣伝・注文受付などの渉外事務的な部門は、復興観光まちづくりを目指すNPO光と風が担

当し、地域からボランティアまでかかわる協働作業である。

D) 売上金の一部（5%）をNPO光と風を通じて寄付、震災後のまちづくりに寄与する

E) 現在は、防災教室に参加者や、復興ボランティア活動に参加者、大口の注文（10個以上）に限定されているが、本年後半までに、飯岡宿泊組合として取り扱いができるように整備中であり、一般観光客向けの小口販売へ広げる。生産体制の整備と拡充は、旭市に『道の駅』が完成後、そこでの委託販売を見込んでいるからである。

5 添付資料  
(必須)

次の3つの写真（スキャナデータも可）をjpeg形式又はPDF形式で添付してください

①商品全体（例：房総レモンジャム（全体）.jpg）

②商品名の分かる部分（例：房総レモンジャム（名称）.jpg）

③食品表示情報の分かる部分（例：房総レモンジャム（表示）.jpg）

特に文字（食品表示情報等）が明確に判読できるように注意してください。

判別不能な場合には受付できません。

（データが3Mbを超える場合は、1回のメール容量が3Mb以下となるよう、分割して送信してください。）