

2023年5月29日

伊勢志摩の低利用魚を使った カレーをカフェサミエールで販売！

株式会社近鉄リテーリングでは、三重県で水揚げされた低利用魚を使用した「伊勢志摩ウツボカレー」と「伊勢志摩地魚カレー」を、近鉄賢島駅構内「カフェサミエール」において、6月1日（木）から発売します。

ウツボは、伊勢志摩の海で増加傾向にあり、特産品である伊勢エビを捕食するため、駆除の目的で水揚げされています。また、アイゴは海藻を好んで食べるため、海の砂漠化と呼ばれる「磯焼け」を起こす原因のひとつとなっていることや、食用のための処理に手間がかかることから、市場に出ることはほとんどありません。ウツボやアイゴのように、知名度が低く売れない、見た目が悪いなど様々な理由で、食用出来るにも関わらず、利用されにくい魚を低利用魚といいます。これらの低利用魚を利用することにより、伊勢志摩の海の生態系維持と、フードロスの削減に貢献したいという思いで、商品の開発に至りました。

また今回利用する低利用魚は、東北大学が進めている「国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）共創の場形成支援プログラム（COI-NEXT）地域共創分野・本格型の『美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点』」に参画されている「有限会社伊勢志摩冷凍」より仕入れたものです。

「伊勢志摩ウツボカレー」にはウツボのパテをフライにし、トッピングしています。味はあっさりとしていて、しっかりとした身の食感をお楽しみいただけます。「伊勢志摩地魚カレー」にはアイゴ、またはニベのフライをトッピング。クセの少ないふんわりとした白身が、当社オリジナルの欧風カレーによく合うように仕上げています。

商品詳細については別紙のとおりです。



〈伊勢志摩ウツボカレー〉



〈伊勢志摩地魚（アイゴ）カレー〉

別紙

1. 商品について

- (1) 商品名 : 伊勢志摩ウツボカレー
伊勢志摩地魚カレー (魚の種類は仕入れ状況により異なります。)
- (2) 価格 : 伊勢志摩ウツボカレー 1,400円(税込)
伊勢志摩地魚カレー 1,200円(税込)
- (3) 発売日 : 2023年6月1日(木)
- (4) 商品特徴 : カレーのルーは、マンゴーとココナッツミルクの甘み、数種類のスパイスによる辛さが特徴の当社オリジナルの欧風カレー。伊勢志摩ウツボカレーにはウツボのパテをフライにし、トッピングしています。味はあっさりとしていて、しっかりとした身の食感をお楽しみいただけます。伊勢志摩地魚カレーにはアイゴ、またはニベのフライをトッピング。クセの少ないふんわりとした白身がカレーによく合います。

2. 販売店舗について

- (1) 店舗名 : カフェサミエール
- (2) 住所 : 〒517-0502
志摩市阿児町神明747-17 近鉄賢島駅2階
- (3) 営業時間 : 10時~16時
- (4) 店舗概要 : 伊勢志摩サミット記念館「サミエール」に隣接し、松阪牛カレー、伊勢うどんなど三重県の名物メニューや喫茶メニューなどを提供しています。

3. その他

ウツボに関しては、カフェサミエールおよび近鉄鳥羽駅構内「かもめテラス鳥羽」において、「国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）共創の場形成支援プログラム（COI-NEXT）地域共創分野・本格型の『美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点』」に参画している、三重県立宇治山田商業高校の生徒が考案した「ウツボバーガー（商品名：TSGバーガー）」も販売しています。

ご参考

「国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）共創の場形成支援プログラム（COI-NEXT）地域共創分野・本格型の『美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点』」について

2021年11月からスタートした、国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）「共創の場形成支援プログラム」（COI-NEXT）の令和3年度採択プロジェクトです。本プロジェクトで新たに提唱した「美食地政学」は、食に関わる多様な知と力を集結し、持続可能な食と、それを支える経済・社会を実現するための概念です。食の起点となる自然生態系の知識・理解を深め、生態系の管理・保全技術を構築し、食に係る産業サプライチェーンのグリーン化に取り組みます。また、消費者にもこの概念を伝えることで価値観の転換を促し、環境に配慮した消費者活動を実現し、さらに地域の若い世代にとって魅力あるグリーンジョブマーケットが醸成された持続可能な社会の実現を目指します。

参考URL <http://gastro-geopoli.com/gastro/>



国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）共創の場形成支援プログラム（COI-NEXT）【地域共創分野】

美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点



科学技術振興機構
Japan Science and Technology Agency



代表機関 東北大学 **参画大学** 東京大学・東京都市大学・三重大学・鳥羽商船高等専門学校・宮城大学・新潟食料農業大学

参画機関 志摩市、東松島市、リファインホールディングス、伊勢志摩冷凍、辻調理師専門学校、日本旅行、貴瀨庁、よこやま、NA、三重県水産研究所、志摩スペイン村、伊勢志摩リゾートマネジメント、志摩ネイチャー倶楽部、IOI 国際海洋研究所日本支部、アイザワ水産、大友水産、石川食品、クレア法律事務所、仙台市、宇治山田商業高等学校、三重水産高等学校、石巻西高等学校、宮城県水産高等学校

気候変動に適応した食のサプライチェーンを実現し、世代を超えた人の繋がりを育み、自然に寄り添い豊かに暮らせる地域共創社会

(T1. 知の創出)	(T2. 美食サプライチェーン)	(T3. エコシステムの醸成)	(T4. グリーンジョブ教育)
自然資本を適切に保全管理・利活用するための知的基盤の構築	気候変動に適応する食を実現するための新たなサプライチェーンの創出	自然と共生した豊かな地域経済実現のためのマーケットエコシステムの醸成	地域グリーンジョブマーケット醸成のための教育コミュニティ形成

研究開発課題 1	農林水産資源の適切な管理と環境保全
研究開発課題 2	栄養塩類の適切な管理・ライフサイクル環境評価
研究開発課題 3	地理的環境認証・スランディング
研究開発課題 4	美食地政学に基づくビジネス・サプライチェーン
研究開発課題 5	消費者・生産者の行動変容
研究開発課題 6	キャリア教育・グリーンジョブコンテンツ



（以上）