

## 小田原歳時記・こゆるぎ通信

発信日	2017年10月19日	担当者名	内田 充俊
担当課	経済部：水産海浜課	電話番号	0465-22-9227

### 小田原地魚加工品ブランド商品「小田原城前魚」を PAで販売開始

～小田原厚木道路・大磯パーキングエリア（上り）で～

事業内容	<p>10月27日（金）午後3時から、小田原厚木道路の大磯パーキングエリア（上り）で、中日本高速道路株式会社の協力により、小田原地魚加工品ブランド商品「小田原城前魚」の一部が販売されます。</p> <p>小田原厚木道路の小田原パーキングエリア（下り）と、西湘バイパスの西湘パーキングエリア（下り）では、お店のベスト3になった大人気商品の「かます棒」に引き続き、上り車線のパーキングエリアでは、「小田原城前魚」がお土産として大人気になることが期待されます。</p> <p>※当日は先着10人に「塩いさきごはんのもと」がプレゼントされます。</p> <p>【日時】 10月27日（金）午後3時から 【場所】 小田原厚木道路の大磯パーキングエリア（上り） 【取扱い商品（予定）】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 塩いさきごはんのもと</li> <li>・ 鯖ごはんのもと</li> <li>・ いさきマヨネーズ</li> <li>・ あじ麺のたれ</li> <li>・ かつおサラミ</li> </ul> <p>◆小田原地魚加工品ブランド商品「小田原城前魚」とは</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小田原の地魚を使用し、「簡単・手軽・食べやすさ」をメインコンセプトとして開発され、小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会で認定された商品。</li> <li>・ 「パンやごはんに乗せるだけ」、「骨ごと食べられる」、「チン！するだけで簡単調理」そんな30商品が認定されています。</li> </ul>
------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

# 小田原地魚加工品ブランド 小田原城前魚

## 小田原城前魚とは

「小田原城前魚」とは、小田原で水揚げされた地魚を使用し、厳選された商品にのみ使用されるブランドです。

鮮魚では、漁師が選んだ四季の代表魚の春は「ブリ・ワラサ」と「アジ」、夏は「イセエビ」と「サザエ」、秋は「ヤマトカマス」と「サバ」、冬は「イシダイ」と「ヒラメ」です。

加工品は、小田原の地魚を利用(練製品は50%以上使用)し、家庭で手軽に調理でき、食べられるような商品を認定しています。



平成26年11月1日より販売を開始



このマークが目印！！

※マークは商標登録をしています。

小田原の地魚を使用し、「簡単・手軽・食べやすさ」をメインコンセプトとしてライフスタイルにあった商品30品目が出揃いました。

「パンやごはんに乗せるだけ」、「骨ごと食べられる」、「チン！するだけで簡単調理」そんな商品があります。

## 小田原城前魚誕生の秘話

「小田原城前魚」は・・・消費者のライフスタイルにあわせて、短時間で簡単に調理でき、手軽に食べられる地魚加工品ブランドを立ち上げ、登録商品が、お客様にわかりやすいよう、統一的なコンセプトの下に、商品化されることを目指したものです。募集したロゴマークの中で一番目を引いたものが、この「小田原城前魚」であったことで、ブランド名化されました。

切ってある  
開いてある  
ミンチになっている  
パン粉や下味がついている  
調理してある(焼き、煮、揚げなど)  
温めが簡単(レンジでチン！)

ひとくちサイズ  
味がついている  
パンや、ごはんのにのせるだけ  
骨ごと食べられる  
骨からはずれやすい  
骨がない

これで「地魚」、  
最高じゃない？



これ、全部  
「地魚」のお話です。



