



次世代の焼津ブランド創出協議会/やいづキャンプ飯プロジェクト

(事務局：株式会社東海道シグマ教育事業部内)

TEL：054-272-0206

MAIL：jisedai_yaizu@sigma-jp.co.jp

プレスリリース カテゴリー：[産業の持続化/地域活性/人材マッチング]

2023年2月発信

報道関係者各位

焼津の水産加工品をリブランディングした「やいづキャンプ飯」 の商品紹介及びテスト販売を「無印良品 銀座」で行います。

次世代の焼津ブランド創出協議会は、地域産業をアップデートして新ブランドを立ち上げる等の価値創出をサポートする活動をしています。

静岡県焼津市は、全国主要漁港の水揚げ金額ランキングにおいて6年連続で日本1位(2022年1月現在)と、全国有数の「魚のまち」として知られており、マグロ、カツオを中心とした鮮魚はもちろん、日本で一番初めに生産されたツナ缶に代表されるような伝統的な水産加工品(かつお節、なまり節、黒はんぺん、なると、佃煮等)も、地域の食文化を語る上で欠かせないものであり、全国に誇る「食品加工のまち」でもあります。

これら焼津市に根づく伝統的な食品加工技術は、元来長期保存が難しい鮮魚を一定期間保存しておけるように発展してきた歴史があります。このような先人たちの知恵によって生み出されてきた加熱殺菌加工や乾燥加工、レトルト加工などを施した水産加工商品は、アウトドアシーンや非常食として必要とされると仮説を立てました。

そして「やいづキャンプ飯」を新しい共通ブランドとして掲げました。

今回の取り組みでは、参画事業者が開発してきた商品を東京の銀座で商品紹介及びテスト販売を行います。

【商品紹介及びテスト販売概要】

日時：3月10日(金)・11日(土)・12日(日) 11:00~17:00 (※12日は16:00まで)

会場：「無印良品 銀座」(東京都中央区銀座3-3-5 地下一階 MUJI Diner 銀座にて)

内容：焼津市の紹介、ブランドの紹介、商品の紹介とテスト販売

○会場「無印良品 銀座」



○やいづキャンプ飯参画事業者

(株)あまる齋藤商店、石田缶詰(株)、
(株)いちまる、カネオト石橋商店、(株)川直、
シーラック(株)、(株)新丸正、
(株)寺岡銈吉商店、(株)天神屋、
はれ日和(株)、福一漁業(株)、
(株)マルイリフードサプライ、
めぐみ珈琲ラボ、(株)ヤギショー

○協力：焼津市役所

<本件に関するお問い合わせ>

担当者：次世代の焼津ブランド創出協議会事務局(東海道シグマ教育事業部内) 本杉・西田

TEL: 054-272-0206

Mail: jisedai_yaizu@sigma-jp.co.jp