

「伊予の媛貴海」概要

(1)研究開発等の経緯

- ・収益性の高い新魚種の導入による生産者収入の安定を目指してスタート
- ・愛媛県の共同研究開始は、平成 25 年度（24 年度から愛媛大学が研究開始）
- ・養殖実証試験を平成 31 年度まで実施予定
- ・平成 28 年 1 月 15 日、愛媛県が日本初の養殖スマの出荷販売を実現
- ・平成 28 年 5 月、完全養殖に成功
- ・平成 28 年 7 月、愛あるブランド認定

(2)「伊予の媛貴海」の特徴、ブランド基準

- 愛媛の貴重な海の恵みという意味を込めたネーミング
- プレミアムで高級魚な愛育フィッシュ
- キャッチコピー：「愛媛育ちのまるごとトロ」

ブランド 規格基準	魚体	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 2.5kg以上 ▶ 脂質含有率25%以上 ▶ 変形等なし
	取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 一本釣り等で取上げ ▶ 船上活〆・脱血 ▶ 高機能氷にて輸送
身質・食感・その他		<ul style="list-style-type: none"> ▶ 全身トロ(背は中トロ、腹は大トロ) ▶ 臭みのない、きめ細やかな脂乗り ▶ なめらかな柔らかい食感 ▶ 完全養殖。愛媛生まれの愛媛育ち ▶ 商業ベース出荷は愛媛のみで希少



(3)ターゲット等

- ・高級な飲食店・ホテルや百貨店等
- ・高級路線にこだわり、「全身トロ」や「希少性」を強みにブランド力の向上に努め、高級飲食店や百貨店等でのプロモーションにより、高級食材としてのポジション獲得を図る。
- ・今後の量産化に応じて、全国の主要レストランや宿泊施設に常時提供するほか、量販店への出荷や海外輸出の拡大にも対応していく。

(4)流通

- ・「伊予の媛貴海」は愛南漁協を通じて一元的な取扱い
- ・マイナス 1℃の雪状塩水氷の活用により、魚体を傷つけず高鮮度で輸送

◎ 出荷問い合わせ先：愛南漁協ホームページ「伊予の媛貴海」問い合わせフォーム
<http://jf-ainan.or.jp/smarts/index/106/>

(5)出荷式

- ・日時 平成 29 年 5 月 9 日（火） 11：30～12：00
- ・場所 愛南漁業協同組合 深浦本所（愛媛県南宇和郡愛南町舗越 166 番地 3）
- ・主催 愛南漁業協同組合
- ・参加機関 愛媛県、愛南町、愛媛大学、生産者など

[お問い合わせ先]
 農林水産部水産局漁政課 企画流通係
 TEL 089-912-2606