

伊予の媛貴海（ひめたかみ） 概要

(1) 研究開発期間・事業費

- ・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29年度まで実施予定
- ・事業費 約2,000万円（～27年度／県関係費）

(2) 媛貴海の定義

- ① 愛媛県産の養殖スマ
- ② 魚体重：3kg以上
- ③ 脂肪含有率：平均15%以上 ※マグロの中トロ相当以上

※②及び③は、規格基準に関するものとしてスマ販売戦略推進検討会で検討予定。

(3) 開発コンセプト

- ・新しい愛育フィッシュの高級魚
- ・天然資源に左右されない完全養殖
- ・クロマグロよりも美味しい魚



(4) 愛媛県産養殖スマの特長

- ① キャッチフレーズ
愛媛育ちのまるごとトロ
- ② セールスポイント
 - ・脂の乗った養殖スマは、マグロともカツオとも違う全く新しい魚
 - ・きめ細かな脂乗りで全身がトロのような滑らか食感
 - ・臭みが無いため、和食だけでなく洋食にもフィット
 - ・生産量が少なく、希少性が極めて高い

(5) ターゲット

- ・外食事業者（ホテル・旅館、飲食店）
- ・定番の和食や寿司に加え、フレンチやイタリアンなどにも売り込み
⇒ [県内] 県内関係者向け試食会でPR（H28.1.14）
[県外] 首都圏を中心とした飲食店向けPRを予定
- ・海外の高級飲食店も重要なターゲット
⇒海外展示会への出展、ハラール認証取得 等

(6) 流通 ※11/20のスマ販売戦略推進検討会で協議予定。

- ・高鮮度流通による付加価値化、差別化を図るため、規格基準を策定予定
※大きさ、脂乗り、メ方、保冷などを想定
- ・当面の販売は、地元漁協を通じての一元的な取扱いを予定（28秋～）

(7) 今後のスケジュール

- ・11月20日 スマ販売戦略推進検討会（H27第2回）
- ・1月14日 スマ県内関係者試食会（東京第一ホテル松山）
- ・H28年度～ 県外飲食店向けプロモーション 他

■お問い合わせ先
農林水産部水産局漁政課 企画流通係
(電話) 089-912-2606