

宮城県6社合同「ほやほや学会」にて「ほや」の新しい食べ方を提案するブースをFOODEX JAPAN 2019に出展

ほや販路拡大プロジェクトチーム(事務局:ほやほや学会 会長:田山圭子)は、2019年3月5日~3月8日で開催されるFOODEX JAPAN 2019(幕張メッセ)に東北の産品である「ほやの魅力、新しい食べ方、実力」などを伝えるため宮城の事業者6社合同で出展いたします。ブースでは「ほやの刺身」「ほやの天ぷら」そして未利用・未活用食材であるほやの殻を出汁として使った「ほや出汁」の試食を提供予定。そのほか各社からほや商品を提案します。お忙しい中恐縮ではございますが、ブースへの取材をお願いします。

ブース番号: ホール9 小間番号: 9E84



ほやほや学会 Web サイト : <https://hoya-hoya.com/>

【6社合同での「ほや」ブース出展の背景】

宮城県が全国生産量の7割を占め、復興・振興の要となるはずだったほや。しかし、震災前その7割の消費を占めていた韓国が2013年より東北・関東8県からの水産物輸入を全面禁止。売り先の7割を失ったほやの新たな販路開拓が必要となっています。

東北以外では認知度が低く、鮮度の落ちたほやを食べたことで悪いイメージを持つ方も少なくないほやの認知度を向上し、販路を広げていきたい。手軽に活用できる加工品の魅力、優れた栄養価を持つほやを実力ある新たな食材としてフードサービス、流通、商社のバイヤーの皆様にご提案します。

■ほやは臭くありません

ほやは水揚げ後、殻つきのまま時間が経ってしまうと臭いのある成分を体内で作り出すとともに糞の臭いが身に移ってしまいすぐに独特の風味がきつくなってしまう。そのようなイメージが強いほやですが水揚げ後出来るだけ早く内臓と糞を処理すると水揚げ直後に近いさわやかな味が楽しめることはあまり知られていません。「20-30代女性100名」を対象に行った調査では8割の方が「美味しかった。また食べたい」と回答。Foodexでも水揚げ後すぐに浜のそばの加工会社で加工したほやの加工品の試食を提供し、ほやの魅力を伝えます。

■ほやのすぐれた栄養価など、知られざるほやの実力を発信

認知症予防に役立つ成分として最近注目を集めるプラズマローゲン。皮膚や骨、髪の毛などをつくる材料として必要な亜鉛。タウリンやグリコーゲン、脂肪の代謝に関与するビタミンB12など豊富な栄養を含むほや。知られざるほやの実力を伝えます。

■未活用・未利用素材である殻からとった出汁を提供

宮城県の一部地域では古くから、殻ごとぶつ切りにしたほやを出汁に使ったお雑煮が食べられています。今回はほやの殻で取った出汁を提供。ラーメン、ビスク、茶わん蒸しなどありとあらゆる食材のうま味出汁としてほや殻をご提案します。

■共同出展のほや加工会社と展示内容

株式会社鮮冷 : 「鮮冷ほや刺身」(CAS凍結加工)
有限会社マルセ秋山商店 : ほやの塩辛(冷凍)、出汁用ほや殻(冷凍)
株式会社ヤマナカ : 辛子明太ほや(冷凍)、味付ほや(しそ風味)(冷凍)
株式会社三陸オーシャン : ほやむき身(冷凍)、三陸殻付ポイルほや(冷凍)
気仙沼水産資源活用研究会 : 海かおるホイスターソース(常温)、気仙沼ホヤ醤油(常温)
本田水産株式会社 : 美活ホヤ(糞抜き殻つきほや)、ホヤの塩麴漬け
それぞれの加工会社の方が日替わりでブースに立ちます。

■団体概要

名称 : ほや販路拡大プロジェクトチーム事務局「ほやほや学会」
会長 : 田山圭子
所在地 : 〒986-0822 宮城県石巻市中央2-5-7
URL : <https://hoya-hoya.com/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

ほや販路拡大プロジェクトチーム事務局「ほやほや学会」 担当: 田山圭子

TEL: [090-2853-5629](tel:090-2853-5629) E-Mail: tayama@pbj.or.jp