

“もったいない”を“おいしい”に変える



YAMADAI FOODS ×



「規格外」「手間がかかる」「サイズが合わない」——
それだけの理由で行き場を失ってきた、実はおいしい自然の恵み。
じゃあ、**まとめて一緒においしくしよう!**
そうして生まれたのが「**漁港のアヒージョ**」です。

できたよ! / 「漁港のアヒージョ」

平 塚漁港で水揚げされる、小さすぎて選ばれなかった魚たち。農園で形がそろわず、規格外とされたオリーブ。でも、味はちゃんと一級品。本商品は、平塚市の支援を受けた産業連携「**海姫・山彦プロジェクト** 第3弾」として誕生しました。



海姫・山彦プロジェクト

第3弾

第1弾

地魚シリーズ
ひらつかタマ三郎の地魚シリーズ



第2弾

トマ鯖カレー
神奈川県平塚産 トマ鯖カレー



特長

規格外の魚を平塚産オリーブの実とオリーブオイルでしっかり炊き上げ、骨まで食べることができます。旨みたっぷり、子どもも大人もおいしくいただけます。そのままでも温めてもおいしい逸品になりました。

アレンジ料理にもピッタリ!



商品情報

販売開始: 2026年2月予定
価格: 近日発表
購入先は随時平塚市から発表

プロジェクトリーダーに聞きました!

水産業に長く関わってきましたが、さまざまな課題に面してきました。低利用魚の課題は、いつまでも課題として残り、魚だけでなく農産物も、味や品質に問題はないのに、規格やサイズ、手間といった理由だけで市場に出られないものが多くあります。それは、現場の努力だけでは解決できない課題です。だからこそ、**漁業・農業・加工**といった異なる分野が連携し、仕組みとして価値を生み出す必要があったと考えました。

今回の『漁港のアヒージョ』は、単なる商品づくり

森丘貴宏氏(合同会社森丘商会 代表社員社長)をプロジェクトリーダーに、**平塚市漁協、ファームビレッジ湘南、山大商事**が連携。**漁業・農業・加工**という異なる分野が力を合わせ、「地域の素材を、地域の中で活かす」ことを大切に商品開発が進められました。

異なる分野が連携し、仕組みとして価値を生み出す

ではありません。地域の素材を地域の中で活かし、きちんと続いていく形をつくるための挑戦です。

山大商事さんのレトルト技術は、地域にとって大きな強みです。常温で長期保存ができ、品質を保ったまま届けられることで、地元産の価値を地域の外へ広げていきます。このプロジェクトは行政とも連携し、地域全体で育てていくモデルを目指しています。まずは、「おいしい」と感じてもらえたら嬉しいですね。

湘南オリーブの畑(ファームビレッジ湘南) まるで外国に来たみたい! 素敵な畑です。



“もったいない”を“おいしくたべよう!!”

自信作です! ぜひご賞味ください!

(同)森丘商会
代表社員社長
森丘 貴宏 氏



平塚市
漁業協同組合
伏黒 哲司 氏

「皆さんの力を合わせれば、小さな魚でも、ちゃんとおいしくなる。このアヒージョをきっかけに、平塚漁港と地元の魚をもっと身近に感じてもらえたら嬉しいです」



問

取り扱いたい! 買って食べたい! いろいろ聞きたい!
山大フーズ TEL.0463-23-1763

連携組織

(株)ファームビレッジ湘南
(湘南オリーブ)



(同)森丘商会



山大商事(株)
(山大フーズ)



平塚市漁業協同組合



山大商事(株)
代表取締役
野原 彰二 氏