

“もったいない”を“おいしい”に変える



× YAMADAI FOODS ×

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。農園で形がそろわざ、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



第2弾



トマ鯖カレー
神奈川県平塚産

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と炊き上げ、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ると考えました。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。

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。

(同)森丘商会
代表社員社長
森丘 貴宏 氏



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、きちんと続いている形をつくるための挑戦です。

山大商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、地元発の価値を地域の外へ広げていけます。このプロジェクトは行政とも連携し、地域全体で育っていくモデルを目指しています。まずは、「おいしい」と感じてもらえたたら嬉しいですね。

“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！

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なら嬉しいです」

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



山大商事(株)
代表取締役
野原 彰二 氏

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