

道内高校生コラボ支援企画 第4弾

国分北海道、「道南産ブリのフィッシュミートソース風」を発売

函館水産高校生のアイデアを老舗洋食店「五島軒」と共に商品化

国分北海道株式会社〔本社：北海道札幌市中央区、代表取締役社長執行役員：諏訪勝巳〕は、北海道函館水産高等学校のアイデアをもとに、函館の老舗洋食店「五島軒」と共同開発した缶詰「道南産ブリのフィッシュミートソース風」を発売いたします。



1. 企画概要

国分北海道は2020年より札幌テレビ放送と協力し、将来を担う若い世代の育成・教育のため、道内の高校生を支援しています。本年は「どさんこワイド179」の番組内で水産高校を支援する企画「水産高校ウイーク」に参画しています。

3月発売の小樽水産高校発案「洋風ホッケボール」に続き、函館水産高校生のアイデアをもとに「道南産ブリのフィッシュミートソース風」を開発いたしました。

函館市の老舗洋食店「五島軒」と共同開発し、製造から販売までをサポートいたします。

※売り上げの一部を函館水産高校の学校運営に活用いたします。



2. 開発背景

ブリは温暖化の影響で生息域が北上し、北海道での漁獲量が増えています。函館水産高校はいち早く道南で獲れたブリに着目し、商品開発に取り組んできました。ブリ大根や大和煮が代表的なメニューですが、世代を問わず愛されるミートソース風の味付けにより新たな食べ方を提案します。本商品の発売を通じて、道南産ブリの認知度向上と食生活への普及を目指します。

3. 商品特徴

食感を楽しめるよう角切り状とミンチ状にした道南産ブリを、ミートソース風にアレンジしました。2種類のブリにトマトなどの香味野菜を加えたソースを混ぜ合わせ、爽やかな後味に仕上げています。本商品一つで満足感あるおかずになり、パンや麺類、ごはんとの相性も抜群です。魚離れが加速する昨今「道南産のブリに興味を持ってほしい」「幅広い世代の方から愛される商品にしたい」という函館水産高校生の想いを実現した一品です。

4. 販売実習をサポート

函館水産高校の取り組みを広く発信し、実店舗での販売体験を通じて生徒の将来の活動に生かすため、以下の日程で実施する販売実習をサポートいたします。

- ・日時 : 8月26日(土) 9時00分～12時00分
- ・場所 : スーパーアークス千代台店(北海道函館市千代台町10-7)
北海道四季彩館 JR 函館店(北海道函館市若松町12-13 函館駅駅舎内)
- ・実習者 : 北海道函館水産高等学校の生徒(各店2名程度)
- ・実習内容 : 商品案内および商品販売

5. 商品概要

商品名 : 道南産ブリのフィッシュミートソース風
内容量 : 180g
希望小売価格 : 630円(税別)
賞味期間 : 36カ月

6. 発売日

2023年9月8日(金)

※札幌テレビ放送・札幌ドーム主催イベント「大ほっかいどう祭」で8月19日(土)より先行発売

※道南エリアのみ8月25日(金)より先行発売

7. 主な販売先

道内観光地売店、量販店、札幌テレビ放送の通販

◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分北海道(株) 地域共創部 商品共創課 電話 : 011-350-6309
〒064-0806 札幌市中央区南6条西9丁目 1018番地3

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社(株) 経営企画部 広報課 電話 : 03-3276-4121
〒103-8241 東京都中央区日本橋1-1-1 Mail : info01@kpost.kokubu.co.jp