

# おにぎり価値高める具材

## 長岡中央水産が開発強化

新潟

【新潟】今年で創業115年の地方市場卸、長岡中央水産(新潟県長岡市、太田徳之助社長)が手掛けた「おにぎりプロジェクト」が軌道に乗り始めた。同じく新潟の老舗水産卸として、おにぎりの付加価値を高める各種具材をラインアップ。特に自社開発の「サバいぶりがっこタルタル」などが人気で、8月に東京であった「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」でも注目された。

同プロジェクトは2024年11月始動。「低価格から高価値のおにぎりへ転換しよう」をモット

ーに、これまでの常識と違ったおにぎりの可能性を探求する。『おにぎりの素材を利益の最大化に貢献せんか』と訴え、県内外のメーカーとコラボレーションした商品開発にも力を入れる。

「サバいぶりがっこタルタル」は骨まで食べら

れるように加工した焼き

サバと、細かく刻んだ

ぶりがっこ(燻製して漬けたダイコン)、キュー



8月のシーフードショーで  
アレンジする  
郷土料理を  
提案し、注  
目された



営業担当の斎藤菜々美さんが自信を持って売り込む

などおにぎりを深掘りし、既存マーケット拡大と新規需要開拓を両軸で推し進め

る。自社開発具材として「サバいぶりがっこタルタル」をはじめ、爽やかな磯の香りが特徴の「青のり明太マヨ」、地元米

稲めし」とコラボした

柿の種入り「旨辛おにぎりの素」、郷土料理をアレンジした「棒鰯七味マヨ」や「かぐら南蛮さば味噌」を製造する。

「サバいぶりがっこタルタル」は骨まで食べら

れるように加工した焼き

サバと、細かく刻んだ

ぶりがっこ(燻製して漬けたダイコン)、キュー

ーに、これまでの常識と違ったおにぎりの可能性を探求する。『おにぎりの素材を利益の最大化に貢献せんか』と訴え、県内外のメーカーとコラボレーションした商品開発にも力を入れる。

「サバいぶりがっこタルタル」は骨まで食べら

れるように加工した焼き

サバと、細かく刻んだ

ぶりがっこ(燻製して漬けたダイコン)、キュー

のうまい味といぶりがっこタルタルの濃厚なうま味が合わさり、他にはないおいしさが具材となった」とPRする。

その他に定番具材として、『魚市場厳選のサケ使

用』をうたう郷土料理の

具材「塩引鮭焼きほぐし

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

のうまい味といぶりがっこタルタルの濃厚なうま味が合わさり、他にはないおいしさが具材となった」とPRする。

その他に定番具材として、『魚市場厳選のサケ使

用』をうたう郷土料理の

具材「塩引鮭焼きほぐし

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

のうまい味といぶりがっこタルタルの濃厚なうま味が

合わさり、他にはないおい

しさが具材となっ

た」とPRする。

その他に定番具材として、『魚市場厳選のサケ使

用』をうたう郷土料理の

具材「塩引鮭焼きほぐし

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

のうまい味といぶりがっこタルタルの濃厚なうま味が

合わさり、他にはないおい

しさが具材となっ

た」とPRする。

その他に定番具材として、『魚市場厳選のサケ使

用』をうたう郷土料理の

具材「塩引鮭焼きほぐし

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

や「銀鮭焼漬小切れ」、

食べ応えのあるごろっと感が特徴の「紅鮭角切り」

全量日本海産  
シリーズ化も

同社は「日本海前浜もん」もシリーズ化。新潟に本社を構える卸として、改めて日本海の魚に焦点を当てたもので、前浜原

料を開拓し、自社ブランド商品として天ぷら用の天種、漬け魚、フライを開発した。

創業1世紀を超す魚のプロとして、「福井から秋田まで日本海を北上する魚を追つことで継続的な生産・販売を目指す」(同社)。シーフードシ

ヨーでは天種は赤色が映るカナガシラフイレー

と、メバル科の魚で身が軟らかく癖のないアカラ

ハチメ開きの2品を参考

出品し、来場者の支持を集めたようだ。