

水産物を活用した産業活性化事業

平成28年度活動報告書



平成29年 3月

駿河湾水産振興協議会

目 次

[頁]

| | | |
|----|---------------------|----|
| 1 | 駿河湾水産振興協議会 | 2 |
| 2 | 駿河BlueLine | 2 |
| 3 | 駿河湾水産振興協議会及び構成 | 2 |
| 4 | 駿河湾水産振興協議会のメンバー | 3 |
| 5 | 調査・地域PR部会の活動 | 4 |
| 6 | 商品開発部会の活動 | 5 |
| 7 | メニュー開発部会の活動 | 7 |
| 8 | 観光コース開発部会の活動 | 9 |
| 9 | プロモーション部会の活動 | 10 |
| 10 | 水産物を活用した産業活性化事業の全体像 | 11 |

駿河湾水産振興協議会

駿河湾水産振興協議会は、静岡県の中部に位置する静岡市、焼津市、吉田町、牧之原市、御前崎市の一次、二次、三次産業の関係者と行政が協力して立ち上げた組織です。

協議会は、日本一高い富士山、日本一深い駿河湾に囲まれ、豊かな自然や歴史、文化を楽しむことができるこの地域を、ここで水揚げされる多種多様な水産物を活かして活性化させることを目指しています。

今回、漁業者や水産物加工業者、飲食店、小売店、旅行業者、商工会議所などの様々な人々が協力して、新たな商品、メニュー、観光コースを開発しました。

今後は、これらを県外にPRしていき、観光客の誘致を進めていきます。



駿河 BlueLine

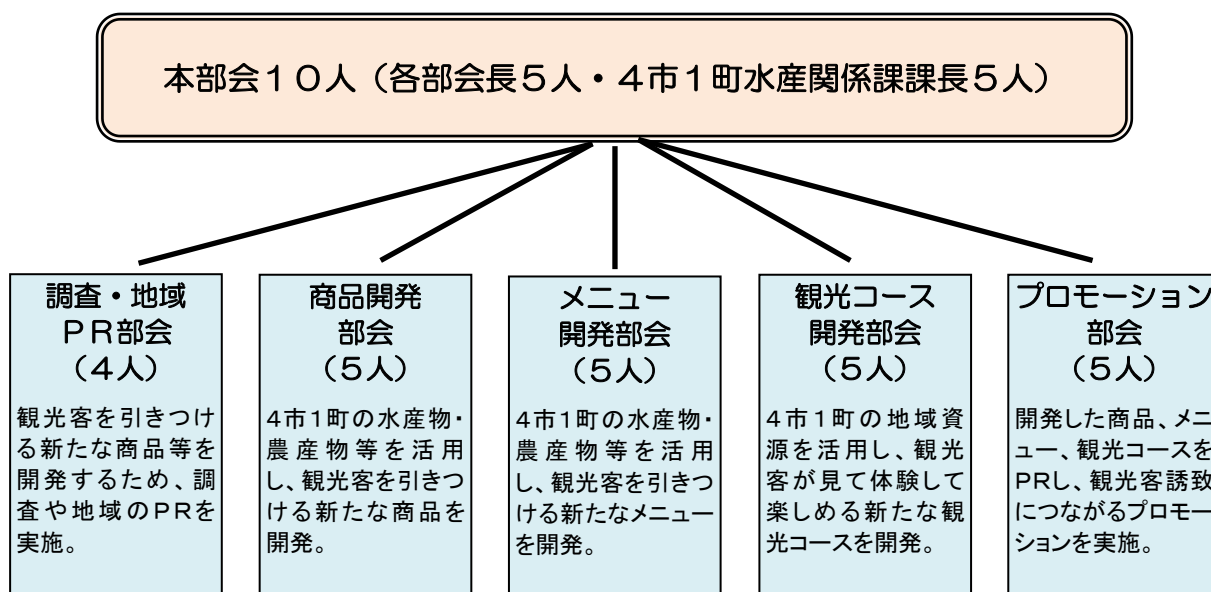
駿河BlueLine は、駿河湾の西側半分を占める静岡市、焼津市、吉田町、牧之原市、御前崎市のエリアを指す愛称で、駿河湾水産振興協議会のブランド名でもあります。



ロゴマーク

駿河湾水産振興協議会の構成

駿河湾水産振興協議会は、全体を総括する本部会と目的ごとに活動する5つの部会で構成されています。各団体からされた委員は、これらの部会に属して活動します。また、各部会の部会長は、本部会の委員となります。



駿河湾水産振興協議会のメンバー

1 本部の委員（敬称略）

| 部会の長 | | | | | 行 政 | | | | | 事務局 |
|---------|-------|--------|---------|---------|----------------|----------------|--------------|----------------|----------------|-----|
| 調査・地域PR | 商品開発 | メニュー開発 | 観光コース開発 | プロモーション | 静岡市 | 焼津市 | 吉田町 | 牧之原市 | 御前崎市 | |
| 山堀圭太郎 | 井之上茂利 | 藤嶋慎太郎 | 小島正 | 小野木邦治 | 水産漁港課長 小川雅弘 | 水産振興課長 東出隆之 | 産業課長 中山孝宏 | お茶特産課長 大石光良 | 農林水産課長 鈴木雅美 | 焼津市 |

2 各部会委員（敬称略）

| 部 会 | 静岡市 | 焼津市 | 吉田町 | 牧之原市 | 御前崎市 | 事務局 |
|---------|---|--|--|--------------------------------|--|------|
| 調査・地域PR | 【部会長】 静岡県よろず支援拠点 コーディネーター 山堀圭太郎 (静岡商工会議所) | 焼津信用金庫 地域貢献部長 南條和義 | 南駿河湾漁業 協同組合 吉田支所長 園田信晴 | 南駿河湾漁業協同組合 参事 森下千代治 | | 静岡市 |
| 商品開発 | 福一漁業株式会社 静岡昭府店長 山田達也 (県飲食店組合静岡支部) | 【部会長】 焼津鯉節水産 加工業協同組合 理事 井之上茂利 | 静岡うなぎ 漁業協同組合 経営管理スタッフ 森田修司 | 牧之原市商工会 職員 菅沼ひさの | 日光水産株式会社 専務取締役 藪田洋平 (御前崎市商工会) | 焼津市 |
| メニュー開発 | 【部会長】 株式会社 正悦 代表取締役 藤嶋慎太郎 (静岡市食品衛生協会) | 株式会社焼津水産 振興センター 管理課長 竹本廣志 | 吉田町商工会 経営指導員 石橋寛士 | 牧之原市商工会 職員 久保田千晶 | 有限会社旅館 八光 代表取締役 佐久間昭和 (御前崎市商工会) | 静岡市 |
| 観光コース開発 | 【部会長】 静岡観光 コンベンション協会 観光振興課長 小島 正 | 焼津市観光協会 事務局長 橋ヶ谷昌広 | 吉田観光株式会社 代表取締役 佐藤克美 (吉田町観光協会) | 牧之原市観光協会 事務局 久保田 斎 | 御前崎市観光協会 事務局長 小野木邦治 | 静岡市 |
| プロモーション | 静岡観光 コンベンション協会 事業部長 安池弘明 | 株式会社焼津水産 振興センター 営業課 長屋 肇 | 吉田町観光協会 事務局 西澤貴之 | 牧之原市観光交流課 地域おこし協力隊 今西花緒利 | 【部会長】 御前崎市観光協会 事務局長 小野木邦治 | 御前崎市 |

3 アドバイザー・講師・委託調査（敬称略）

| | |
|----------------|-------------------------------|
| 商品開発部会アドバイザー | 東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻 教授 後藤慶一 |
| | 静岡県水産技術研究所 高木 毅 |
| メニュー開発部会アドバイザー | 静岡県立大学食品栄養科学部栄養生命科学科 准教授 市川陽子 |
| 研修講師・インターネット調査 | 静岡県立大学経営情報学部 教授 岩崎邦彦 |

調査・地域PR部会の活動

1 部会の目標

観光客を引きつける新たな商品、メニュー、観光コースを開発するため、消費者の嗜好や駿河湾中西部にどのようなものを期待しているのかを調査するとともに、水産物、地域のPRを行う。

2 活動実績

- 第1回（5月11日） 部会長選任、事業方針決定。
- 第2回（5月20日） 消費者調査、地域PRの内容の検討。
- 第3回（6月2日） 調査項目の決定、PR方法の決定。



3 調査・PRの実施

(1) 駿河湾鮮魚ショップ調査

東京都内の鮮魚小売店5店舗で、4市1町の水産物をPR販売しながら、水産物を好む消費者の嗜好調査を実施。

期間：6月24日～8月14日 アンケート回答数：1,486人

(2) 協力飲食店調査

東京都内の飲食店12店舗で、4市1町の水産物を使った料理を提供しながら、水産物を好む消費者の嗜好調査を実施。

期間：7月5日～8月22日 アンケート回答数：1,528人

(3) 旅行事業者訪問調査

東京都、愛知県、山梨県、長野県の旅行代理店やバス会社、旅行業協会を訪問し、聞き取り調査を実施するとともに、4市1町の観光地などのPRを実施。

東京都：2社 愛知県：3社 山梨県：1社・1団体 長野県：2社・1団体



4 主な調査結果と開発方針の決定

- ①駿河湾そのものがあまり知られていない。
- ②10代の男女、20代の女性を除き、和食を好む人が圧倒的に多い。
- ③水産物は、鮮度、価格、旬、産地をポイントに選ばれている。
- ④旅行における食事代は5,000円から10,000円の範囲が最も多い。
- ⑤駿河湾中西部には、水産物、きれいな海、富士山、お茶が期待されている。
- ⑥駿河湾中西部への旅行は、中高年の女性が多い。
- ⑦愛知県、山梨県は日帰り団体旅行、東京都、長野県は1泊2日の個人旅行が多い。
- ⑧駿河湾中西部で食べたい水産物は、まぐろ、桜えび、しらす、金目鯛、かつおなど。

主なターゲットを中高年の女性とし、新たな商品、メニュー、観光コースを開発。

5 追加調査(消費者を対象とした各市町の区域、水産物、水産物等の消費等に関する調査)

- ①調査目的：ブランドづくりやマーケティング方針の検討材料とするため、首都圏の一般消費者に対して、4市1町の地域や水産物の認知度等の調査を実施。
- ②調査方法：インターネットにより、首都圏の消費者1,000人(男性500人・女性500人)に調査。
20代 20%・30代 20%・40代 20%・50代 20%・60代 20%
- ③主な結果：地域のイメージが浮かばなければ、旅行先には選ばれない。
駿河BlueLineの水産物知名度 焼津まぐろ29.6%、由比桜えび26.5%

商品開発部会の活動

1 部会の目標

4市1町の水産物・農産物等を活用し、県外の観光客を引きつける新たな商品8品の開発を行う。

2 活動実績

- 第1回（5月11日） 部会長選任。事業方針、スケジュール決定。
- 第2回（8月30日） 各委員からの提案を基に、開発の方向性について検討。
- 第3回（9月29日） おでんカレー、まぐろカレー、お茶カレーの試作、検討。
- 第4回（10月20日） しらすチップス、桜えびチップス、MI Xチップス、センハダカのやわらか佃煮、まぐろカレー、うなぎカレー、かつおカレーの試作、検討。
- 第5回（11月28日） おでんカレー、まぐろカレー、うなぎカレー、かつおカレー、うなぎ蒲鉾、だし茶漬けの素、センハダカの竜田揚げ、骨まで食べる太刀魚フライ、まぐろの串カツ、まぐろのテールカツの試作、検討。
- 第6回（12月20日） 商品化する16品を決定。
商品の試験製造、プロモーションについて確認。

駿河 BlueLine の開発商品

| No. | 名称 | 特徴 | 画像 | 主な原材料 | 製造者・販売者 |
|-----|-----------|---|--|-------------------------------------|--|
| 1 | 静岡おでんカレー | 静岡市のご当地グルメ「静岡おでん」の具材をたっぷりを使用した和風中辛レトルトカレー。 |  | 黒はんぺん こんにやく 大根、牛すじ肉 うずら卵など | [製造] セントラルフーズ(株) [販売] 株式会社いちろうこ |
| 2 | 焼津まぐろカレー | 焼津市に水揚げされる4種のまぐろ（ミナミ、メバチ、キハダ、ビンナガ）を贅沢に使用した辛口カレー。 |  | まぐろ、玉ねぎ じゃがいも にんじんなど | [製造] 石田缶詰(株) [販売] 未定 |
| 3 | 吉田うなぎカレー | 吉田町の名産「吉田鰻」のやわらかな蒲焼をねりものに加工して使用中辛カレー。 |  | うなぎ団子 玉ねぎ じゃがいも にんじんなど | [製造] 石田缶詰(株) [販売] 未定 |
| 4 | 御前崎かつおカレー | 近海ものの水揚げで知られる御前崎市のかつおから作ったなまり節を使用し、更に削り節をトッピングするかつおづくしの甘口カレー。 |  | かつおなまり節 玉ねぎ じゃがいも にんじんなど | [製造] 石田缶詰(株) [販売] 未定 |

| No. | 名称 | 特徴 | 画像 | 主な原材料 | 製造者・販売者 |
|-----|--------------|--|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 5 | 桜えびチップス | 駿河湾でしか獲れない桜えびの粉末をまぶしたポテトチップス。 |  | じゃがいも 植物油 素干し桜えび 食塩 | [製造] 松浦食品(有) [販売] 未定 |
| 6 | しらすチップス | 日本有数のしらすの産地である駿河湾のしらすを粉末にしてまぶしたポテトチップス。 |  | じゃがいも 植物油 しらす干し 食塩 | [製造] 松浦食品(有) [販売] 未定 |
| 7 | 駿河MIXチップス | 駿河湾の二大産品 桜えびとしらすの粉末をまぶした駿河湾ならではのポテトチップス。 |  | じゃがいも 植物油、素干し 桜えび、しらす 干し、食塩 | [製造] 松浦食品(有) [販売] 未定 |
| 8 | せんはだかの魚醤油 | 駿河湾の小さな深海魚「せんはだか」を乳酸菌や麴を使って発酵させた和風ナンプラー。 |  | せんはだか あら塩など | [製造] (学)東海大学 [販売] 未定 |
| 9 | はだかイワシ佃煮 | 駿河湾の小さな深海魚「せんはだか」の黒味を抜き、柔らかく煮た佃煮。 |  | せんはだか 醤油、塩、糖 片栗粉 しょうがなど | [製造] (株)カネギ [販売] 未定 |
| 10 | センハダカの竜田揚げ | 駿河湾の小さな深海魚「せんはだか」を生姜醤油に漬け、でんぷんをまぶした冷凍食品。 |  | せんはだか でん粉 醤油発酵調味料 砂糖など | [製造] (株)シヨクザイ [販売] (株)シヨクザイ |
| 11 | うなぎ蒲鉾 | 魚のすり身に吉田町の名産「吉田鰻」のやわらかな蒲焼を加えた蒲鉾。 |  | 魚肉すりみ うなぎ蒲焼 加工澱粉など | [製造] (株)はの字食品 [販売] 静岡うなぎ漁協 |
| 12 | かつおのへしこ | 御前崎市のかつおを、塩で1ヶ月、米糠で1年間漬けた、酒の肴の決定版。 |  | かつお、米糠 食塩、醤油 酒粕、唐辛子 味醂など | [製造] 日光水産(株) [販売] 未定 |
| 13 | 骨まで食べる太刀魚フライ | 低未利用魚シラガ(細い太刀魚)を飽和水蒸気処理して、やわらかく骨まで食べられるフライにした冷凍食品。 |  | たちうお パン粉 バターミクス 食塩など | [製造] (株)シヨクザイ [販売] (株)シヨクザイ |
| 14 | まぐろの串カツ | きはだまぐろを醤油だれに漬け込み、パン粉をつけた串カツの冷凍食品。 |  | きはだまぐろ パン粉 バターミクス 醤油など | [製造] (株)シヨクザイ [販売] (株)シヨクザイ |
| 15 | まぐろのテールカツ | きはだまぐろの尾肉を使用した一口サイズのカツの冷凍食品。 |  | きはだまぐろ パン粉 バターミクス 醤油など | [製造] (株)シヨクザイ [販売] (株)シヨクザイ |
| 16 | だし茶漬けの素 | 牧之原市の粉末茶と焼津市のかつお節を使った本格だし茶漬けの素。 |  | 食塩、麦芽糖 粉末醤油 かつお節粉末 粉末茶など | [製造] 真富士屋食品(株) [販売] 未定 |

メニュー開発部会の活動

1 部会の目標

4市1町の水産物・農産物等を活用し、県外の観光客を引きつける新たなメニュー8品の開発を行う。

2 活動実績

- 第1回（5月11日） 部会長選任。事業方針、スケジュール決定。
- 第2回（8月24日） ターゲット、食事の場面、開発するメニューの方向性を検討。
- 第3回（9月21日） かつおコロッケ、かつおロール、かつお茶漬け、駿河茶めし海鮮丼を試作、検討。
- 第4回（11月15日） 駿河湾しらすのオイル煮、駿河湾鮮魚の生ハム、金目鯛のカルパッチョ、ミナミマグロのチーズフリット、駿河湾鮮魚のアクアパッツァ、うなぎのパイ、駿河湾桜えびとしらすのキッシュ、かつおコロッケ、かつおロール、駿河茶めし海鮮丼、各市町のだし茶漬けを試作、検討。
- 第5回（1月10日） 開発メニュー13品を決定。レシピ、メニュー名の確認。

駿河 BlueLine の開発メニュー

| No. | 名称 | 特徴 | 画像 | 主な原材料 |
|-----|---------------|---|--|---|
| 1 | 駿河湾しらすのオイル煮 | 駿河BlueLineのしらすを主な具材に、調味料に魚醤油を使用。 バケットやクラッカーに乗せると良い。 提供店舗のジャンルを問わず、日本酒からワインまであらゆるお酒に合う。 |  | しらす、玉ねぎ にんにく、黒オリーブ フライドオニオン 白ワイン、オリーブオイル 魚醤油(ナンプラー) |
| 2 | 駿河湾鮮魚の生ハム | 脱水シートで鮮魚の水分を抜き、生ハムのような食感にしている。太刀魚、かます、かつおやまぐろ等、様々な魚で作ることができる。おつまみにも最適なので、居酒屋でも洋食でもおいしく食べられる。 |  | 鮮魚、塩 ブラックペッパー フレッシュディル |
| 3 | 駿河湾鮮魚のアクアパッツァ | 駿河BlueLineの鮮魚を使用した洋風煮魚。金目鯛などの白身魚が適しており、あさりや彩り豊かな野菜を入れると見た目も美しい。魚の旨みをダイレクトに楽しめる一品。 |  | 鮮魚 オリーブオイル、ニンニク あさり、黒オリーブ 白ワイン、ブロッコリー プチトマト |
| 4 | ミナミマグロのフリット | ミナミマグロのカマトロやテールなどをチーズを混ぜた衣で揚げる。刺身にならない部分を上手に使い、おいしく食べることができる。また、部位によって味の違いを楽しむことができ、子供も食べやすい。 |  | ミナミマグロ パルミジャーノチーズ シュレットチーズ 粗挽きブラックペッパー |

| No. | 名称 | 特徴 | 画像 | 主な原材料 |
|-----|-------------------------|---|--|---|
| 5 | 駿河湾桜えび としらすの キッシュ | 桜えびとしらすをふんだんに使ったキッシュ。ふわふわ生地に、桜えびとしらすの甘みと塩気が合う。子供もおやつ感覚でも食べられる。 |  | 桜えび、しらす 青ネギ、玉ねぎスライス 玉子、生クリーム 牛乳、粉チーズ |
| 6 | かつお コロッケ | コロッケに約1cm角の炒めたかつおを混ぜ込んだもの。かつおの味と食感をしっかり感じることができ、くせになる一品。衣に粉末茶を使用するため、ほのかなお茶の風味が感じられる。 |  | かつお、玉ねぎ オイスターソース じゃがいも、バター 生クリーム、粉末茶 パン粉 |
| 7 | 駿河茶めし 海鮮丼 | 駿河BlueLineで揚がった水産物を3種類以上のせる茶飯の海鮮丼。ほのかな茶の香りと苦みが、魚のおいしさを引き立てる。 |  | 水産物3種以上 (桜えび、しらす、カツオ マグロ、金目鯛など) 酢飯、粉末茶、大葉 青ネギ、わさび |
| 8 | 桜えびの かき揚げ 茶漬け | 桜えびのかき揚げを白飯に乗せて、粉末茶を混ぜただしをかけたもの。だしとお茶の風味が、かき揚げの香ばしさを引き立てる。 |  | 桜えびかき揚げ、白飯 かつおだし汁 粉末茶、薬味、ごま |
| 9 | 焼さば茶漬け | 焼いた塩さばを白飯に乗せて、粉末茶を混ぜただしをかけたもの。さば独特の風味と塩味がだしと一体化する。さばの身をほぐして食べると一層おいしい。 |  | 塩さば、白飯 かつおだし汁 粉末茶、薬味 |
| 10 | うなぎの 蒲焼き茶漬け | うなぎの蒲焼を白飯に乗せて、粉末茶を混ぜただし汁をかけたもの。たれを塗った焼きおにぎりに細切りにしたうなぎを乗せてだしをかけ食べるひつまぶし風も楽しめる。 |  | うなぎの蒲焼、白飯 かつおだし汁 粉末茶、薬味 刻みのり、しば漬け 山椒 |
| 11 | 釜揚げしらす 茶漬け | 釜揚げしらすを白飯に乗せて、粉末茶を混ぜただしをかけたもの。釜揚げしらすの塩味がだしと混ざり合い、まるやかな味わいを醸し出す。 |  | 釜揚げしらす、白飯 かつおだし汁 粉末茶、薬味、ごま 刻みのり |
| 12 | かつお茶漬け | かつおの漬けを白飯に乗せ、粉末茶を混ぜただしをかけたもの。かつおの漬けのタレが、だしに溶け出して絶妙なおいしさ。 |  | かつおの漬け、白飯 かつおだし汁 粉末茶、薬味、ごま |
| 13 | かつおロール | かつおの漬けを芯にした太巻きに衣をつけて揚げたもの。衣に粉末茶を使用しているため、独特の香りと食感が味わえる。 |  | かつおの漬け、酢飯 板海苔、青のり粉 粉末茶、パン粉 |

観光コース開発部会の活動

1 部会の目標

4市1町の地域資源を活用し、観光客が見て体験して楽しめる新たな観光コース4コースの開発を行う。

2 活動実績

- 第1回（5月11日） 部会長選任。事業方針、スケジュール決定。
- 第2回（6月17日） 部会の目標、検討内容について確認。
- 第3回（8月29日） 開発コースの方向性、季節・所要時間について検討。
- 第4回（10月28日） 提案4コースに組み込む観光地を検討。
- 第5回（12月1日） 開発観光コース5コースを決定。ルート、コース名の確認。

駿河 BlueLine の開発観光コース（個人旅行1泊2日）

名所周遊コース ～駿河BlueLine いーら！ 美味いら！ 巡らなきゃ！～

- 1日目 相良牧之原IC→池宮神社(御)→御前埼灯台(御)→小山城(吉)→【昼食】うなぎ専門店(吉)→大鐘家(牧)→アロエランド(牧)→グリーンピア牧之原(牧)→相良牧之原IC→静岡IC【静岡市泊】
- 2日目 駿府城公園(静)→日本平(静)→久能山東照宮(静)→【昼食】焼津さかなセンター(焼)→焼津小泉八雲記念館(焼)→ ディスカバリーパーク焼津(焼)→焼津IC

富士山堪能コース ～富士山ビューと駿河湾の海の幸、Wで満喫の旅～

- 1日目 相良牧之原IC→御前埼灯台(御)→マリンパーク御前崎(御)→【昼食】なぶら市場(御)→さがらサンビーチ(牧)→小山城(吉)→石雲院・石雲院展望デッキ(牧)→牧之原大茶園(牧)→【牧之原市・吉田町泊】
- 2日目 和田浜海岸(焼)→小川港(焼)→【昼食】用宗漁港(静)→日本平(静)→久能山東照宮(静)→三保松原(静)→清水IC

春満喫コース ～春の味覚と名所を巡る旅～

- 1日目 清水IC→由比漁港(静)→三保松原(静)→【昼食】小川港(焼)→吉田公園(吉)→小山城(吉)→さがら子生温泉(牧)→【御前崎市泊】
- 2日目 あらさわふる里公園(御)→御前埼灯台(御)→【昼食】なぶら市場(御)→アロエランド(牧)→グリーンピア牧之原(牧)→相良牧之原IC

秋満喫コース ～秋の味覚と名所を巡る旅～

- 1日目 相良牧之原IC→なぶら市場(御)→御前埼灯台(御)→相良油田の里(牧)→【昼食】門膳(牧)→アロエランド(牧)→吉田公園(吉)→小山城(吉)→【吉田町・焼津市泊】
- 2日目 食品サンプル工房葵(焼)→【昼食】焼津さかなセンター(焼)→用宗漁港(静)→日本平(静)→久能山東照宮(静)→河岸の市(静)→清水IC

井伊直虎コース ～井伊直虎と井伊家のゆかりの地を訪ねる旅～

- 1日目 相良牧之原IC→左馬武神社(御)→牧之原市史料館(牧)→清浄寺(牧)→【昼食】うなぎ専門店(牧)→勝間田城跡(牧)→小山城(吉)→【焼津市泊】
- 2日目 井伊直孝産湯の井(焼)→若宮八幡宮(焼)→駿府城公園(静)→【昼食】葵区中心街(静)→静岡浅間神社(静)→臨濟寺(静)→新静岡IC

プロモーション部会の活動

1 部会の目標

開発した商品、メニュー、観光コースをPRし、観光客誘致につながるプロモーションを行う。

2 活動実績

- 第1回（5月11日） 部会長選任。事業方針、スケジュール決定。
- 第2回（9月6日） 4市1町ガイドマップ、WEBマップの作成を決定。
- 第3回（10月12日） 4市1町エリアの愛称を決定。
- 第4回（12月8日） ロゴマーク、ポスターデザイン決定。広告事業、イベント、プレス発表会、アンテナレストランの実施を決定。

駿河BlueLineのプロモーション

1 駿河湾水産振興まつり

10月16日 静岡市青葉緑地にて開催（来場者1万8000人）。

2 駿河湾中西部地域の愛称

4市1町のエリア及びブランド名を「駿河BlueLine」に決定。ロゴマーク、ポスターを製作。

3 JR静岡駅での展示イベント

1月12日～2月14日 えきチカイベントブースで商品、メニュー、観光コースのパネル展を開催。

4 プレス発表会

2月15日 ホテルアソシア静岡において、ブランド「駿河BlueLine」と開発した商品、メニュー、観光コースを報道機関、関係団体、取扱いが予想される事業者などに向け発表し、試食会を開催。

5 新東名高速道路イベント

2月18日 新東名静岡SA（上り）において、高速道路利用者にPR。

6 富士山静岡空港イベント

2月19日 富士山静岡空港の富士山回廊において、空港利用者にPR。

7 首都圏プレス発表会

2月23日 東京都市ヶ谷のキッチンスタジオにおいて、首都圏の報道機関等に発表し、試食会を開催。

8 首都圏アンテナレストラン

2月下旬～3月下旬 東京都又は神奈川県のレストラン2店舗において、開発メニューを試験販売。

9 デジタルサイネージ広告事業

3月1日～31日 JR東京駅、名古屋駅等のデジタルサイネージを活用し、駿河BlueLineのCMを放映。

10 駿河BlueLineWEBマップ

3月1日運用開始 WEBマップ「まちば」を活用し、4市1町の観光地、飲食店を紹介。

11 駿河BlueLineガイドブック

3月1日配布開始 4市1町の特徴、観光地、開発した商品、メニュー、観光コースを紹介。

12 しずてつジャストライン フロントマスク広告

3月1日～31日 4市1町を走る路線バス65台を活用し、4市1町内に駿河BlueLineを紹介。

13 FOOD EX JAPAN 2017への出展

3月7日～10日 幕張メッセ ブランド「駿河BlueLine」と開発した商品のPR。

水産物を活用した産業活性化事業の全体像

目的：富士川から御前崎までの駿河湾中西部に位置する4市1町（静岡市・焼津市・吉田町・牧之原市・御前崎市）の一次、二次、三次産業の関係者及び行政が、一体となりこの地域で水揚げされる水産物を活用して、地域産業の活性化を図る。

目標：観光客を引きつける新たな商品、メニュー、観光コース合計20件の開発



消費者嗜好モニタリング調査

〔目的〕観光客を引きつける新たな商品、メニュー、観光コースを開発するため、消費者の嗜好や駿河湾中西部に求めるものを調査する。

〔概要〕東京都内の鮮魚小売店及び飲食店の一角を使用し、水産物を好む人々をターゲットとして、アンケート調査を実施するとともに、4市1町の水産物や加工品のPR販売を行う。

駿河湾鮮魚ショップ

期間：6月24日～8月14日
店舗：東京都内鮮魚小売店5店舗
回答数：1,486人
来店者数：66,795人
販売商品数：2,466点

協力飲食店

期間：7月5日～8月22日
店舗：東京都内飲食店12店舗
回答数：1,528人

調査結果

【調査の成果】

- 水産物は、鮮度、価格、旬、産地をポイントに選ばれている。
- 水産物は、丸魚、冷凍、惣菜の購入は少なく、刺身や切り身が多い。
- 10代の男女、20代の女性を除き、和食を好む人が圧倒的に多い。
- 駿河湾中西部の水産物としては、まぐろ、桜えび、しらす、きんめ、かつおが期待されている。
- 旅行では、男性50代、女性60代が最もお金を使う。

【調査時の課題】

- 駿河湾中西部そのものの認知度が低い。
- 水産物は漁、天候の影響等から安定供給が難しい。
- 東京への流通ルートが確立されておらず、距離が長

旅行事業者への訪問調査

〔目的〕観光客を引きつける新たな商品、メニュー、観光コースを開発するため、旅行事業者が駿河湾中西部に求めるものを調査する。

〔概要〕東京都、愛知県、山梨県、長野県の旅行代理店やバス会社、旅行業協会を訪問し、聞き取り調査を実施するとともに、4市1町の観光地などのPRを行う。

旅行業協会・旅行事業者

期間：7月14日～8月2日
訪問先：東京都 2社
愛知県 3社
山梨県 1社・1協会
長野県 2社・1協会

調査結果

【調査の成果】

- 駿河湾中西部への旅行は、中高年の女性が多い。
- 愛知県、山梨県からは日帰り団体旅行、東京都、長野県からは1泊2日の個人旅行が多い。

【調査時の課題】

- シーズナリティのある観光資源が不足している。

新たな商品等の開発

商品開発部会

- 目標：新たな商品8品の開発
現状：新たな商品16品を開発
- ◇レトルトカレー（静岡・焼津・吉田・御前崎）
 - ◇桜えび、しらす、MIXチップス
 - ◇せんはだかの魚醤油
 - ◇はだかイワシ佃煮
 - ◇センハダカの竜田揚げ
 - ◇うなぎ蒲鉾
 - ◇かつおのへしこ
 - ◇骨まで食べる太刀魚フライ
 - ◇まぐろの串カツ
 - ◇まぐろのテールカツ

メニュー開発部会

- 目標：新たなメニュー8品の開発
現状：新たなメニュー13品を開発
- ◇駿河湾しらすのオイル煮
 - ◇駿河湾鮮魚の生ハム
 - ◇駿河湾鮮魚のアクアパッツァ
 - ◇ミナミマグロのチーズフリット
 - ◇駿河湾桜えびとしらすのキッシュ
 - ◇かつおコロッケ
 - ◇駿河茶めし海鮮丼
 - ◇桜えびのかき揚げ茶漬
 - ◇焼さば茶漬
 - ◇うなぎの蒲焼き茶漬
 - ◇釜揚げしらす茶漬
 - ◇かつお茶漬
 - ◇かつおロール

観光コース開発部会

- 目標：新たな観光コース4コースの開発
現状：新たな観光コース5コースを開発
- ◇名所周遊コース
 - ◇富士山堪能コース
 - ◇春満喫コース
 - ◇秋満喫コース
 - ◇井伊直虎コース

プロモーション

- ◇駿河湾中西部地域の愛称等
愛称「駿河BlueLine」決定
ロゴマーク決定、ポスター作成
- ◇駿河湾水産振興まつり
10月16日 青葉緑地
- ◇JR静岡駅での展示イベント
1月12日～2月14日 えきチカ
- ◇報道発表会
2月15日 静岡駅前ホテル
- ◇新東名高速道路イベント
2月18日 新静岡SA（上り）
- ◇富士山静岡空港イベント
2月19日 富士山回廊
- ◇首都圏報道発表会（市ヶ谷）
2月23日 キッチンスタジオ
- ◇首都圏アンテナレストラン
2月下旬～3月下旬 首都圏飲食店
- ◇デジタルサイネージ広告事業
2月27日～3月31日
東京駅、沼津駅、静岡駅、浜松駅、名古屋駅
- ◇駿河BlueLineWEBマップ
3月1日運用開始
WEBマップまちぼを活用
- ◇駿河BlueLineガイドブック
3月1日～配付
B5版フルカラー 16ページ
- ◇しずてつジャストラインバス広告
3月1日～3月31日
バスフロントマスク広告 65台
- ◇FOODEX JAPAN 2017への出展
3月7日～10日 幕張メッセ