

獲れたての透明感を保った凍結生シラウオ 「霞ヶ浦 暁のしらうお」誕生・販売開始

～知事表敬訪問が11月6日(水)に行われました。～



シラウオの漁獲量全国トップクラスを誇る茨城県から、シラウオの新たなブランド「霞ヶ浦 暁のしらうお」が誕生しました。生産・販売を行う霞ヶ浦漁業協同組合が11月6日に大井川知事を表敬訪問し、ブランド品とロゴマークのお披露目を行いました。

表敬訪問で「霞ヶ浦 暁のしらうお」の特長である圧倒的な透明感とブランドロゴに込められた想いについて説明を受け、提供された料理を召し上がった大井川知事は「おいしいものがくるとは思っていたが、予想以上だ。ポテンシャルがある。」とその味と食感を絶賛し、「(従来品と見比べて)透明感も全然違う。これからが楽しみだ。ぜひ頑張ってください。応援します。」と力強いメッセージを送りました。

「霞ヶ浦 暁のしらうお」の生産者の1人である皆藤勝氏は「毎日のように作り、品質を確認してきた。もっと広めていきたい。」と意気込みを語りました。

◆ブランド名とロゴマーク

霞ヶ浦

暁
しらうお

◆ブランド名とロゴマークのコンセプト

日も昇らない時間からはじまり、夜から朝へと移り変わる景色の中で操業するシラウオ漁。

ブランド名は、昔も今も変わらない漁の情景に、「夜明けの太陽 = 新しいブランドの幕開け」をイメージして名づけられました。ロゴマークは、力強い弧線を湖の水平線に見立て、昇る太陽に見立てて「暁」の文字をデザインしました。



◆ブランド基準

生産方法	漁獲直後の高い透明感を保持できるよう県と漁協の共同研究により開発した品質保持技術を遵守して生産したもの。
生産者	品質保持技術に係る講習を修了した者。
生産時期	秋から冬
漁場	霞ヶ浦
漁法	網を引く時間は30分以内。
品質	漁師が透明感、味、食感で最高品質であると認めたもの。

◆「霞ヶ浦 暁のしらうお」の特長

- ・ 圧倒的な透明感・食感：漁獲直後のシラウオ本来の美しい透明感やぷりぷりとした食感は、市場流通している他のシラウオにはない独自の魅力です。
- ・ 生食可能な高鮮度：新たに開発した品質保持技術と、鮮度維持のため網を引く時間を30分以内にするすることで、生で食べられる高鮮度・高品質を実現しました。
- ・ 冷凍品：水揚げ後の鮮度の良い状態でパッケージングし、冷凍しています。解凍すると獲れたての透明感が甦ります。
- ・ 調理しやすい少量パッケージ：1パック100gの規格で、料理に必要な分量を解凍することができます。
- ・ 数量限定：シラウオが大きく育つ晩秋から冬の寒曳きまでの時期に限定し、品質優先で少量生産のため1シーズン1000パック程度の数量限定商品です。
- ・ 水産資源保護につながる：品質保持のため短時間で少量を漁獲する方法と、高付加価値・高単価商品で販売することにより、霞ヶ浦の水産資源保護と持続可能な漁業へとつながります。

霞ヶ浦 暁のしらうお



従来品



◆生産者・販売者

「霞ヶ浦 暁のしらうお」を生産するための品質保持技術講習を修了した漁業者でつくる生産者グループが、漁獲からパッケージング、冷凍まで一括管理し、生産者グループが所属する霞ヶ浦漁業協同組合が販売します。

◆商品概要

商品名	霞ヶ浦 暁のしらうお
内容量	1 パック 100g
価格	1200 円 (税抜)
保存	冷凍品
発売日	令和 6 年 11 月 (生産次第、順次出荷)
販売元	霞ヶ浦漁業協同組合
注文方法	霞ヶ浦漁業協同組合ホームページの予約注文フォームにて受付 3 パックから注文することができます ●予約注文フォーム： http://jf-kasumigaura.jp/akatsuki-shirauo/order/

◆メニュー提供予定の飲食店

RESTAURANT YOSHIKI FUJI	茨城県常陸大宮市石沢字上ノ坪 1107-1
式鷹	茨城県日立市平和町 1-18-12

上記の他、都内・県内の高級飲食店での取り扱いを拡大中。



コンセプト料理協力：RESTAURANT YOSHIKI FUJI（茨城県常陸大宮市）

◆ブランドサイト

<http://jf-kasumigaura.jp/akatsuki-shirauo/>

本リリースについてのお問い合わせ・取材のお申し込み先

茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所 担当：半澤、佐藤

TEL：029-822-7270 FAX：029-822-0848

Mail：kasui@pref.ibaraki.lg.jp