

「平塚のシイラ」から生まれた新商品 コロッケやメンチカツなど4品

平塚沖の定置網で水揚げされるが「骨が太くて皮がかたい」「鮮度が落ちやすい」「見た目が悪い」といった理由で市場価値の低いシイラを利用したコロッケとメンチカツ【各280円(税別)】、それらをつかったバーガー・サンド【各500円(税別)】が誕生した。

平塚市産業間連携ネットワークを利用し、有限会社鳥仲商店・平塚市漁業協同組合・社会福祉法人進和学園の3者が商品化した。平塚漁港で年間約7tの水揚げがあるシイラが、地元で水揚げされ、旬を明確にした漁師自慢の魚「プライドフィッシュ」として認定されたことを機に商品開発に取り組ん



だ。癖がなく、鶏肉のような味わいのシイラを活かすべく様々な試行錯誤の末、4品が完成した。

商品は2月1日から鳥仲商店、および同店が出店する催事やイベントなどにて販売されるという(写真左上のサンドのみ3月1日からの販売)。