

無印良品 冷凍食品「北海道産ぶりのフライ」発売

北海道産ぶりを活用した地産地消の取り組み



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 清水 智）は、冷凍食品「北海道産ぶりのフライ」を4月10日（木）より、北海道内の無印良品15店舗で限定発売します。

良品計画は、店舗が各地域のコミュニティーセンターとしての役割を持ち、地域の住民の方々や自治体と連携し、地産地消の推進や雇用創出、まちづくりなど地域活性化に寄与することを目指した活動を行っています。2021年9月より地域に根ざした取り組みを推進する組織として地域事業部を設置し、活動の一つとして地域の生産者や加工会社と協力して独自の商品開発を行っています。今回、北海道事業部^{*}の発案のもと、北海道内での消費量が少ないぶりを活用した冷凍食品を開発しました。

■北海道で漁獲量が増えているぶりを有効活用

近年、北海道でのぶりの漁獲量が増加しています。その原因の一つは温暖化により海水温が上昇し、暖流を好むぶりの生息域が北上し、北海道の海域でも生息数が増えているためです。しかし、北海道の食文化では古くから鮭やタラが多く消費され、ぶりは馴染みが薄いため、漁獲量に比べて消費量が低く、食品ロスなどが課題となっています。

このような食における地域課題の解決策のひとつとして、北海道産のぶりを活用した冷凍食品を開発しました。北海道南西部の噴火湾で水揚げされたぶりをフライにし、ぶりの身の柔らかさを楽しめる商品です。背身や腹身（ハラス）、血合いなどぶりの身をまるごと使いました。食べ慣れていない人にもおいしく召し上がっていただくため、生姜で下味をつけ、薄切りにしました。また、スパイスの一種「クミン」を効かせた甘辛たれをかけており、ごはんにもパンにも合う味付けにしています。食卓のおかずとしてだけでなく、お弁当やパンに挟んでサンドイッチもおおすすめです。

「北海道産ぶりのフライ」の商品開発や販売を通じて、北海道でのぶりの消費量を増やし、地域資源の有効活用や食品ロスの削減へ寄与し、北海道の新しい食文化をつくることや海洋環境の変化を知るきっかけになることを目指します。

なお、北海道事業部では、これまでに北海道産小麦やトウモロコシなどの原料を使用したパンを地元の生産者や加工会社と共に開発・販売してきました。今後も、地産地消の促進や地域産業の活性化に寄与することを目指し、食を起点とした取り組みを行います。

■商品情報

商品名	商品名	税込価格	商品特長
北海道産ぶりのフライ (冷凍食品)	175g	¥590	北海道で水揚げされるぶりを血合いごと使いました。香味をかきさせた甘辛ソースにくぐらせ仕上げています。

■販売店舗

札幌パルコ、札幌ステラプレイス、アリオ札幌、コープさっぽろ そうえん、コープさっぽろ やまはな、コープさっぽろ ソシア、コープさっぽろ 藤野、旭川花咲、ハピオ木野、コープさっぽろ 岩見沢南、ランドブレイン千歳モール、コープさっぽろ めまのはた、コープさっぽろ しずない、シエスタハロダテ、コープさっぽろ きたひろしま ※北海道内の無印良品：冷凍食品取扱店

^{*}良品計画の「北海道事業部」は、良品計画が地域の住民の方々や行政と交流・連携をしながら生活圏への出店を推進し、地域密着型の事業モデルを確立するために2021年の9月から国内12地域（現在は10地域）に設置した「地域事業部」の1つです。