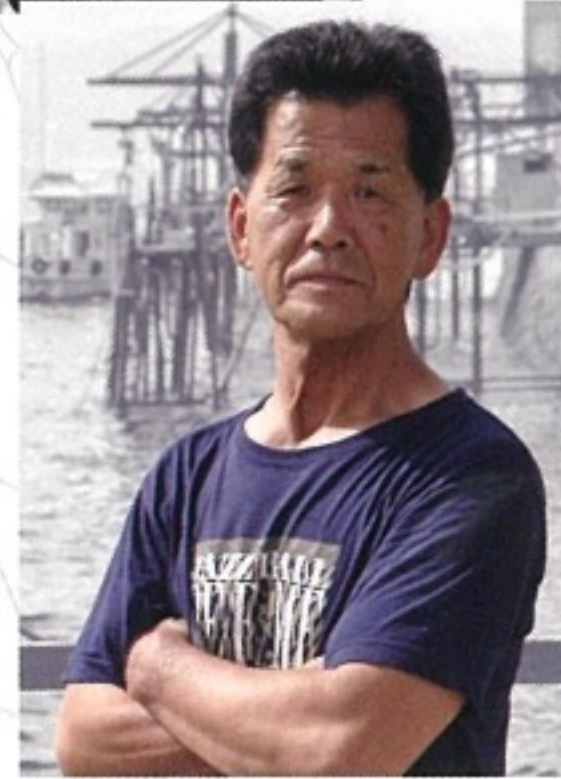
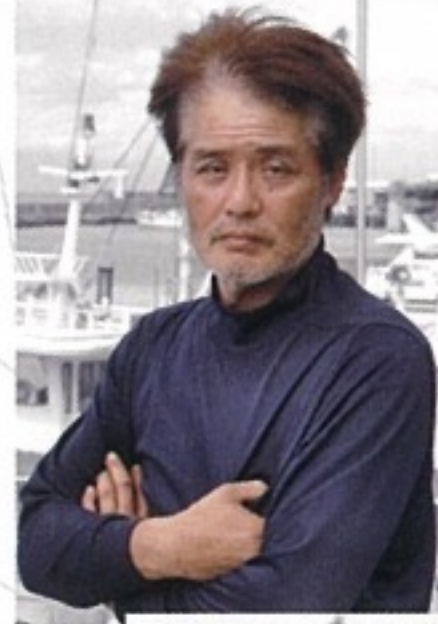
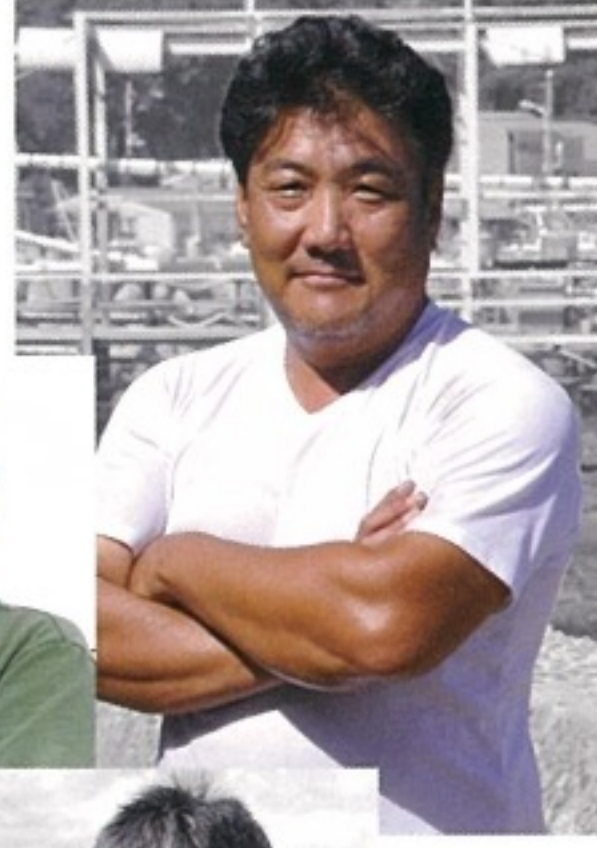
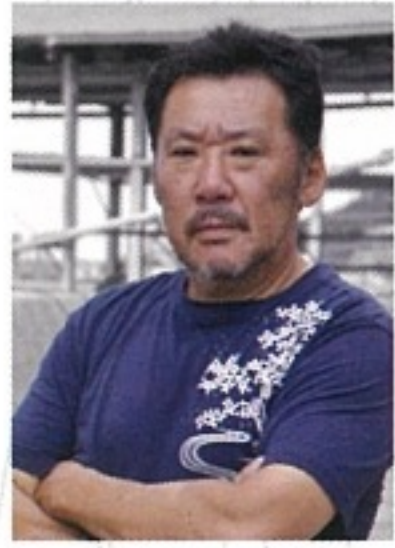




Shikoku
香川県



瀬戸内

伊吹島プロジェクト

KAGAWA
IBUKI jima



香川県の“伊吹島” 15 網元の新たな挑戦



うどん県のダシ文化を支える

“伊吹いりこ”の生産地、伊吹島。

伊吹島は香川県の最西端に位置する島です。島周辺のひうち灘では、恵まれた環境に育まれた「白くち」と言われる上質のイワシが漁獲されます。

“伊吹いりこ”は漁獲から乾燥まで網元で一貫生産されます。伝承してきた卓越した漁法・製法から生まれる品質は伊吹島特有のものです。



伊吹島プロジェクト ~ 15網元の心意気を全国へ ~

MISSION
新商品



伊吹島の網元達が、漁獲後わずか30分で釜茹で加工。

幻の漁師めし“釜揚げいりこ” いよいよ全国デビュー!!

釜揚げいりこは、郷土料理の「いりこ飯」や「まんぼのけんちゃん」、味噌汁などの具材として、島民の間で食べられていた、幻の漁師食材です。

“釜揚げいりこ”の風味豊かな濃厚な旨みと、栄養を全国の食卓に届けたい！
伊吹漁協と冷凍食品メーカーの情熱で、ついに商品化を実現！全国にデビューします。



※写真は調理例「釜揚げいりこの炙り」

冷凍食品



新鮮

鮮度への心意気！ 漁獲から釜茹でまで、網元が一貫生産

四方を海に囲まれた恵まれた環境だからこそ実現できる、伊吹島ならではの「一貫製造」。



安心

品質への心意気！ 徹底した品質・生産管理で安心供給

日本初

釜揚げいりこ
冷凍で全国発送

県内冷凍食品メーカーとの
連携が実現

HACCPに基づいた
安心の品質管理

漁獲→加工→流通過程で
徹底した品質管理

天然魚では先駆的なトレーサビリティシステム構築中
網元と消費者が繋がる伝わる

今食べているお魚が、
「いつ」「誰」が獲ったかわかる！

栄養たっぷり

いりこ(煮干し)では実現し得なかった、脂ののったイワシを全国へお届けします！