

企業名/屋号名

Otomo's Fish&Farm

所在地 佐伯市直川大字下直見1997番地

TEL 080-5456-8681

URL <https://saiki-otomo.jp/>

テーマ

廃棄されていた「ブリの真子」を使った、ブリカラスミの開発

概要

佐伯市の名産であるブリ。ブリの真子は腐敗が早く、ほとんどが廃棄されていました。そこで、ブリの真子を使ったカラスミを考案し、新商品「ブリッタルガ」を開発しました。（イタリアではボラのカラスミのことを「ボッタルガ」と呼ぶことから。）佐伯市産のブリの真子と、佐伯で作られる“つるみの磯塩”から製造されたもので、100%佐伯産の新珍味として、大分空港や県内の道の駅でも販売しています。また、今回新たに「ブリッタルガの糠漬け」を発売しました。「魚卵の漬物」という新たなジャンルの商品です。磯の香りが強く、和食に合う濃厚な味わいが特徴で、日本酒との相性抜群です。和食店や一般家庭向けに提案し、販路開拓を目指します。

支援機関 大分県商工会連合会・佐伯市番匠商工会

