地域活性化総合研究所
Producing activation for region
〒022-0003
岩手県大船渡市盛町馬場 23-7
大船渡テレワークセンター内
連絡先:福山宏
電話: 080-2843-6925

リリース日
2020 年 11 月 30 日（月）

任意団体「三陸おでんの会」設立について
—大船渡発ご当地おでん「三陸おでん」確立へ最初の一歩—

任意団体「三陸おでんの会」（代表：有限会社菅生　代表取締役　菅生正一）は、三陸における漁獲量の減少や三陸道開通に伴う車による旅行ルートが三陸道を通ってくる流れの変化に対し、三陸としてのご当地グルメで付加価値を上げることを目的として２０２０年１１月２６日設立いたしました事をご報告いたします。今後は、三陸発のご当地おでん「三陸おでん」のブランド確立及び普及プロモーションに取り組んでまいります。

本取組は、株式会社地域活性化総合研究所（新沼謙治代表取締役、以下「地活研」といいます）が、大船渡市が進める「「三陸マリアージュ」取扱事業者等調査及び訪問開拓等・販売チャネル多様化展開」の一環として設立の準備を進めてまいりました。

【組織ミッション】

（１）　三陸おでんの定義

（２）　三陸おでん公認店の開発と認定

（３）　三陸おでんの公認商品の認定

（４）　三陸おでんの普及啓もう（ホームページ、SNS、のぼり等）

（３）　その他、目的の達成に必要な活動

【入会資格】

1.　石巻から八戸までを想定した「三陸」の飲食店、生産者、観光関連団体

2.　首都圏等三陸以外で「三陸おでん」を提供する飲食店、流通関係者

3.　その他代表が入会を認めた者

年会費：５０００円

【「三陸おでん」について】

(1)開発の背景と目的

①三陸における水揚げ量が低下していることから「量の経済」から「付加価値の経済」へ転換する必要がある。

②三陸道開通に伴う三陸沿岸の旅行ルートの変化に向けて「寿司」「海鮮丼」以外のご当地グルメを確立し三陸全体で旅の付加価値を上げる。

③東北には「青森おでん」以外まだご当地おでんが確立できていない。

おでんは様々な具材を合わせて一つの料理となることから「オール三陸」で取り組みやすい。三陸が一つにまとまり、北海道や北陸、九州など他の海産物を売りにしているエリアとの対抗軸をつくる。

【三陸おでんの提供】

１．飲食店での提供

（ア）	千秋庵（大船渡市盛町）	既に提供開始
（イ）	活魚菅生（大船渡市盛町）	2021 年開始検討中
（ウ）	養老の瀧大船渡店（大船渡市盛町）	2021 年開始検討中

今後、三陸の飲食店を募って、各店オリジナルの三陸おでんが生まれるよう推進してまいります。公認店に認定された飲食店には「三陸おでん」の公認のぼりを提供する他、公式ホームページやＳＮＳなどで情報提供を行い集客支援してまいります。

２．物販　三陸おでん・極

（ア）　三陸ＳＵＮ（店頭予約・インターネット予約販売）

「三陸おでん・極」シリーズには大船渡市産の「養殖活あわび」「養殖牡蠣」「養殖わかめ」などの他に、「登米の出汁(宮城県登米市)」等地活研が東京都杉並区高円寺で運営するアンテナショップ「三陸ＳＵＮ」を通じて首都圏でマーケティングした商材の中から三陸で厳選した食材をセットにしてご提供します。まずは、食材と出汁の詰め合わせのセットを産地から直送する通信販売から開始いたします。

さまざまな具材を合わせて一つの料理となる“おでん”。三陸から厳選された食材を使用し、「オール三陸」で地域資源の付加価値向上に取り組んでまいります。

【三陸おでんの会組織】

会長　　有限会社菅生　代表取締役社長　菅生　正一

副会長　千秋庵　　千葉　武継

事務局　（株）地域活性化総合研究所　主席研究員　福山宏

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社地域活性化総合研究所

岩手県大船渡市盛町馬場 23-7　大船渡テレワークセンター

担当　主席研究員　福山宏

携帯：080-2843-6925

Email：tsumugi.fukuyama@gmail.com

【参考】

【千秋庵の「三陸おでん」】

地元丸橋豆腐店のがんもどきや厚揚げ、アマタケの鴨肉の団子など三陸の食材を、店主自らが削る鰹節の出汁とお酒のみで作られた基本出汁で炊いた優しいおでんが出来上がりました。これに自家製味噌だれをつけて食べるのが千秋庵の「三陸おでん」です。