

平成 29 年 10 月 6 日
参考資料
(県政、小田原市記者クラブ同時送付)

小田原の「北条一本ぬきカマス」がより身近に！

～水産技術センターが発明した魚体中骨抜き具を(株)小田原魚市場が販売～

県水産技術センターでは、小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会(事務局:小田原市水産海浜課)から、小田原市内を観光しながら食べ歩きができる水産加工品の開発を依頼され、小田原の特産品であるカマスを材料として、丸ごと食べられる製品「北条一本ぬきカマス」を開発し、併せてその加工に用いる魚体中骨抜き具を発明し、平成 28 年 8 月 5 日に特許出願を行いました。この度、魚体中骨抜き具について、県と小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会、(株)小田原魚市場との間で特許の使用に関する契約が結ばれ、(株)小田原魚市場が同器具の販売を水産業関係者に対して行うことになりました。このことから、多くの方がより身近に「北条一本ぬきカマス」(中骨を抜いた魚)を食べられるようになります。

1 北条一本ぬきカマスの販売状況

これまで、小田原漁港のイベントや地元スーパーなどで「北条一本ぬきカマス」を使った揚げ物の販売が行われ、フード・アクション・ニッポンアワード 2015 では、販売活動部門で優秀賞を受賞しました。近年では「カマスドック」など新たな商品も作られ、カマスの利用とともに、ストリートフードの消費促進を協議会が進め、人気を博してきました。

また、協議会会員により、カマスの中骨を抜いた揚げ物用素材の販売も一部行われています。

問合せ先 小田原市 経済部 水産海浜課

課長 佐藤正和、副課長 内田充俊 電話 0465-22-9227

2 魚体中骨抜き具の特許・商標登録

(1) 特許出願

(発明の名称)魚体中骨抜き具 (出願日)平成 28 年 8 月 5 日

(出願番号)特願 2016-155060 (発明者:持分)水産技術センター (県持分 10/10)

(2) 商標登録

「北条一本ぬき」の名称は協議会が命名し、協議会を代表して小田原市が出願して商標登録を取得

(出願番号)商願 2015-6771 (商標)北条一本ぬき (出願者)小田原市

3 魚体中骨抜き具の販売

これまで、魚体中骨抜き具は、小田原市内の一部の関係者のみに試験的に提供されておりました。

この度、県と協議会、(株)小田原魚市場の3者で契約が結ばれ、(株)小田原魚市場が魚体中骨抜き具の販売を行うことになりました。販売は全国の水産業関係者を対象としており、より多くの方に身近に「北条一本ぬきカマス」(中骨を抜いた魚)を食べてもらえるようになります。

なお、一般の方への販売は、今後検討していく予定です。

問合せ先 株式会社 小田原魚市場 電話 0465-22-8131

問合せ先

神奈川県水産技術センター

所長 杉浦暁裕 電話 046-882-2311

企画資源部 白井一茂 電話 046-882-2312

参考資料



中骨抜き具(ポリカーボネイト製の先端部)



北条一本ぬきカマス
(カマスの中骨を抜いたところ)



北条一本ぬきカマスのフライ

OSAWARA LOCAL FISH
おさわら産地産ブランド魚 産地直産直売

新発売!

棒フライ!
サクサク、じゅわわー!

がんばれ
バイトくん!

骨がないのが、
いいみたい。

おいしいおさわらカマス
骨、抜いときました!

高野建設株式会社
小田原の魚ブランド化・産地直産直売事業を支援!

0465-22-9227

小田原
城前魚

協議会のPRポスター