

## 地域振興補助事業採択事業のご紹介

### むろあじ・とびうお・あしたば燻製ブランド化事業

むろあじ・とびうお・あしたば燻製は主に三宅島産の材料を使用した特産品開発であり、東京都の認定食品として認められています。

島内では定着しつつありましたが、島外での認知度向上を図るため、島内外のイベントで積極的にPRを行うための、チラシや商品パッケージデザインを作成しました。

島内外に三宅島の特産品を広めることで、三宅島の認知度向上と地域の活性化につながるとして採択されました。

### むろあじ・とびうお・あしたば燻製

全島避難後に帰島した際、「地元のものを使って、特産品を作りたい」と考え、魚の燻製をつくりました。燻製機の底版には、噴火時の溶岩をプレートにして使用しています。

むろあじ・とびうおは島で獲れたものを使い、島のものにこだわってつくっています。たれに付け込んだ後、オーブンで焼き、最後にナラ、ブナのチップを中心に、特産の明日葉を使って燻しています。

味付けしたむろあじを焼きます。一度で15枚焼けま



ナラ、ブナチップと明日葉で燻す準備をしています。



燻したら完成！！





補助金で作成したもの

【パッケージの作成】



【ポスターの作成】



【ラベルの作成】



多くの人に三宅島を知ってほしい、島の振興のために特産品を一つでも多く作りたいという思いがありました。そして、島のものを次世代にも繋いでいきたい、継いで行って欲しい、という思いを込めて丁寧に作っています

製作したラベル、ポスターパンフレット等には、手書きの製品名と2人の笑顔の写真があり、温かみと懐かしさを感じる仕上がりになっています。



【パンフレットの作成】



裏表紙 表紙



このたびは、  
「あした葉燻製」をお買い上げいただき  
ありがとうございました。  
江戸沖海上南へ180km東京諸島三宅島で創業65年  
老舗旅館「ヤマノベ」の御赦免料理の一品として開発  
独自の製法で商品化いたしました。  
古里の味、島の味として素材を大切に、  
心に残る美味しさを頑固に追求した「燻製」です。  
着色料や保存剤などは一切使用しておりません。  
新鮮で美味しいうちにご賞味下さい。

ヤマノベ旅館 田中 康祺  
田中 悠紀子



「三宅島あした葉燻製」は、そのまま、お召し上がりいただけます。おやつや  
おつまみのほか、サラダのトッピングや、お茶漬の具などにもご利用いた  
できます。

中面 1、2

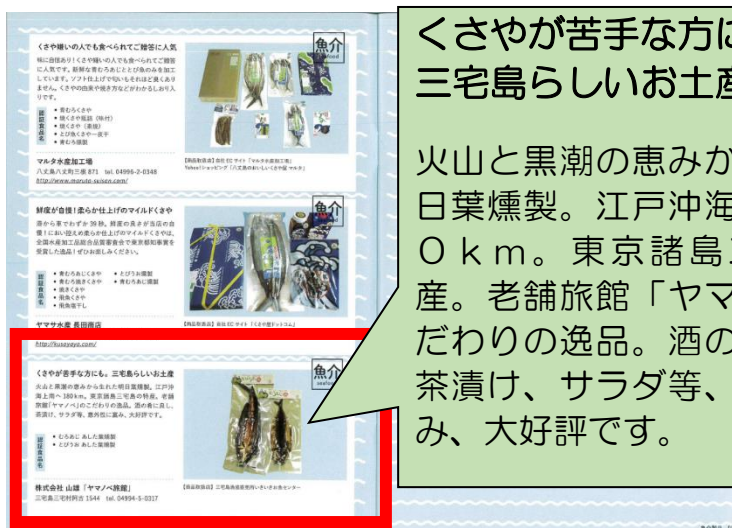
## イイシナガイドブックへの掲載



都産業労働局

<https://www.e-mark-iishina.metro.tokyo.lg.jp/foods/detail/id=275>

[とびうお あした葉燻製 中、大 | 食べてみて。東京のイイシナ。東京都地域特産品認証食品 \(tokyo.lg.jp\)](http://tokyo.lg.jp)



くさやが苦手な方にも。  
三宅島らしいお土産

火山と黒潮の恵みから生れた明日葉燻製。江戸沖海上南へ180km。東京諸島三宅島の特産。老舗旅館「ヤマノベ」のこだわりの逸品。酒の肴に良し、茶漬け、サラダ等、意外性に富み、大好評です。

東京都地域特産品承認食品として「イイシナガイドブック」にも掲載されています。掲載したことにより、問い合わせが多くなり、知名度を上げることができました。季節限定品で魚の出荷量も少ないため、商品の安定した供給が難しいことが課題です。現在は、いきいきお魚センターで販売している他、イベントでの販売が主流となっています。

ヤマノベ旅館



お店は、アニメ『つうかあ』に出てくるティー・ハウス・ノン・ノの舞台になりました。

ヤマノベ旅館 (三宅島観光協会 HP から紹介)

<https://www.miyakejima.gr.jp/stay/yamanobe/>

