



報道関係者各位

プレスリリース

2021年4月21日
宮城県よろず支援拠点

創業100年の建設会社4代目の挑戦

希少海藻「まつも」の陸上養殖事業化からの新提案。

「海藻バター」開発による新しいチャレンジがスタート。

この度、阿部伊組（宮城県本吉郡南三陸町）は、持続可能な新規ビジネスの取り組みとして、希少海藻である、「まつも」の陸上養殖を事業化。「まつも」を使用し、新提案「風味料」としたクラフトバター「三陸海藻バター」を開発、6月1日から発売します。発売記念として、地元南三陸ワイナリーとのコラボイベントを実施します。

◎背景と目的

- ・創業100年の建設会社4代目として、南三陸で生まれ育った阿部将己は、「自然を守りながらのビジネスができないか。」として、大学では環境化学を専攻。商社での営業経験を経て、家業に入社、新規事業開発部門を立ち上げました。
- ・地元南三陸町を見つめてきた阿部にとって、「海と自然と働く環境を魅力的にできないか」の思いから、たどり着いたのが、「まつも」の陸上養殖。希少で高付加価値の海藻「まつも」の収穫減少が続く海の環境変化と、海の働き手減少の課題解決に取り組みました。同時に、海藻食を日本文化として定着させることにより、海藻の生産、消費を持続可能にすることにチャレンジを続けています。



写真：希少海藻「まつも」と養殖する阿部

◎リリースのポイント

① 希少海藻「まつも」の陸上養殖の事業化

- ・100年続いた建設会社の4代目の取り組み。自然を守りながら、家業と南三陸町の産業が持続可能になるために、取り組んだ新規事業。自然との闘いと言われ、働き手減少問題の解決の切り札でサステイナブルの側面だけでなく、エシカルでも注目すべき海藻の陸上養殖。
- ・事業スタートからネットで情報発信を続ける。クラウドファンディングでは計画の154%を集め、ビジネス(取り組み)のファンづくりを重視する取り組み。

② 海藻食文化を広めるために開発した海藻クラフトバター「三陸海藻バター」

- ・フランスでは、「海藻バター」が料理の味付けやシーフードの味わい方でポピュラーであることに着目。海藻で作ったクラフトバターによる天然素材でナチュラルな味付けをする「風味料」という新しい提案を見出す。
- ・バターのおいしさと、海藻との味わいにこだわり、2種類(発酵タイプ/無発酵タイプ)を開発。原料と生産方法、おいしさを追求し全国の牧場を調べ、巡り合った2か所の牧場で限定生産。

◇製品概要

商品名：～調味料ならぬ「風味料」という新しい提案海藻の味わいを広げる～
「三陸海藻バター」

品種	：海藻をしっかり感じる無発酵タイプ	100g	1669円(税込)
	バターのおいしさをしっかり感じる発酵タイプ	100g	2322円(税込)



写真:「三陸海藻バター」パッケージとバター

◇製品について

◎開発の背景

- ・海藻は日本で2000種類存在、南三陸では 200 種類以上が収穫されます。その中で食用として食べられているのは 50 種類、しかし今ではわかめなど数種類限られています。さらに、地方ならではの食べ方、味わい方も多く知られていない多すぎて、“スゴイ海藻”を世の中に広めたい思いがあります。
- ・「まつも」はビタミン A・E、葉酸が豊富な海藻ですが、採藻の期間が限られ流通量が少ない、希少海藻です。
- ・海藻の味わい方の一つで、フランスでは人気のフレーバーバターがあります。高貴な香りがあることで知られるが希少海藻の「まつも」と組み合わせると、豊かな海の香りと味が広がり、料理に使用すると、素材のおいしさを引き立てる「風味料」になるのです。よって、海藻のおいしさを広げることは「風味料」としての使い方であり、フレーバーバターとしての展開(「海藻バター」)を考えました。「海藻食を広めたい」「若い人たちに海藻をもっと食べてほしい」この思いは、海藻バターとの出会いにより、これなら海藻を食べるシーンが広がると確信し、商品化を決断したのです。

◎製品特長

- ・ビタミン、ミネラル豊富な希少海藻「マツモ」を陸上養殖して使用。
- ・海藻バターが生産できる牧場を探索。全国の牧場の中から探し当てたのが那須と蔵王の2か所の牧場。那須では、シェア0.7%の希少なジャージー牛の生乳を使用し、発酵バターでバターのおいしさをしっかり味わうタイプを開発しました。
蔵王では、大自然でのびのびと育てられた乳牛のクセのない生乳を使い、無発酵のすっきり味のバターの中にしっかり海藻の味を感じるタイプを開発しました。
同じ海藻バターでも、味わい方・楽しみ方の違いで原料・製法・産地を変えた2種類を用意しています。
- ・おうちがビストロに変わる、魔法の「風味料」。
魚貝類に合うのはもちろん、パスタなどイタリアンやごはんと一緒にでもとても美味しくなります。シンプルな素材がさらにおいしくなる、魔法の「風味料」です。



写真:「三陸海藻バター」を使用した料理とバター

◎発売

EC(自社サイト)にて ・先行予約受付 5月15日 ・発送スタート 6月1日

◇新発売記念 南三陸ワイナリーでのイベント

「旅する南三陸バター with 南三陸ワイナリー」

- ・日時 5月15日(土) 13:00~15:00
- ・場所 南三陸ワイナリー ワイナリーショップ
- ・内容 ①「南三陸海藻バター」を使った料理を提供
人気投票で上位はランチメニューに採用されます。
南三陸ワインとのペアリングの人気投票。

②海藻養殖のパイオニア阿部将己が語る

“海藻のおいしさと海の未来”と「SEASON」の取り組み。

- ・参加費用 5000円(税込)

■資料に関してのお問い合わせ先

株式会社阿部伊組 阿部将己

電話 :0226-36-2311

FAX:0226-36-3152

E-Mail:m.abe@abei.co.jp

Web サイト:<https://season-matsumo.myshopify.com/>

住所:〒988-0402 宮城県本吉郡南三陸町歌津字港 175-2