

2025年9月24日

～ぐりりの海プロジェクト～ 漁業関係者が抱える課題解決へ 南三陸の高校生・県内企業とともに未利用魚を活用した商品を開発！



株式会社東日本放送(本社：仙台市太白区、以下k h b)は、「ぐりりの海プロジェクト」の一環で、宮城県南三陸高等学校の生徒や県内企業とともに、未利用魚「クロアナゴ」を活用した商品「南三陸産旨辛アナゴラー油」を開発しました。

9月27日(土)、28日(日)に開催するk h b開局50周年イベント「あすとつながるぐりりパーク」で販売するほか、イベント後は複合商業施設「アクアイグニス仙台」で販売します。

■「ぐりりの海プロジェクト」の一環で、未利用魚を使った産学連携の商品開発に挑戦！



「ぐりりの海プロジェクト」は、k h b開局50周年を機にスタートした、豊かな三陸沖を未来につなぐ取り組みです。その一環として、南三陸高校の生徒や県内の企業と連携した未利用魚「クロアナゴ」の商品開発に挑戦しました。

近年、クロアナゴはタコの名産地・志津川湾で増えていて、タコを食い荒らす厄介者とされています。また、骨の処理がしづらいため未利用魚となっていて、地元の漁業関係者の悩みの種となっていました。今回の商品開発では、志津川湾の漁業関係者が抱える課題解決を目指します。

■高校生達のアイデアが形になり、想いが込められた「南三陸産旨辛アナゴラー油」



「未利用魚の利用価値を高めて、地元の課題を解決したい！」という南三陸高校の生徒達の想いから誕生したのが、「南三陸産旨辛アナゴラー油」です。フレーク状にしたクロアナゴに、豆板醤や唐辛子などを混ぜ込み、ゴマ油などを合わせた特製オイルを注いだ一品で、ご飯や麺類などに合う仕上がりとなりました。

味付けやパッケージのデザインは生徒達が考え、サプライチェーンの構築を食品加工会社の(株)カネタ・ツーワン(本社：仙台市若林区)、食品卸会社の国分東北(株)(仙台市宮城野区)、複合商業施設「アクアイグニス仙台」などを運営する仙台reborn(株)(仙台市若林区)、k h bを含む県内企業4社が連携し、全面的にサポートしています。

商品開発の様子は、9月27日(土)午前10時30分から放送する特別番組「あすとつながるテレビ～宮城がもっと好きになる日～」内の特集企画「この海をミライに ～潜水リポート！三陸沖の最前線～」でお送りします。

生徒達の熱い想いが込められた本品を、ぜひご賞味ください！

【南三陸産旨辛アナゴラー油】

◆ 価 格 : 498円(税込)

◆販売場所・期間：①k h b開局50周年イベント「あすとつながるぐりりパーク」内
「ぐりりの海プロジェクト」ブース(9月27日(土)、28日(日))

<https://www.khb-tv.co.jp/khb/asuto/guriripark/index.html>

②アクアイグニス仙台 マルシェリアン(9月29日(月)～)

※商品の数には限りがございます

◆ 番 組 : 「あすとつながるテレビ～宮城がもっと好きになる日～」

<https://www.khb-tv.co.jp/khb/asuto-tv/2025/index.html>

【リリースに関するお問い合わせ】

株式会社東日本放送 広報宣伝部

TEL: 022-304-3015 MAIL: koho@khb-tv.co.jp