

FISH PROTEIN BAR meZAmE -メザメ- 新発売！

気仙沼港で水揚げされたモウカザメの肉を独自の製法で
食べやすくヘルシーに仕上げた魚由来のプロテインバー



株式会社阿部長商店は、気仙沼市と吉本興業株式会社との3者によるコラボレーション企画「フカカツ（復活）気仙沼プロジェクト」の一環として開発した「FISH PROTEIN BAR meZAmE -メザメ-」を2月24日（金）より発売開始しました。

2022年1月よりスタートした当該プロジェクトにおいて、吉本興業株式会社所属の“気仙沼住みます芸人「けせんぬまペイ！」”を中心として、気仙沼の海産物を使用した新商品開発とPR事業を行っています。

気仙沼は、日本有数の“フカヒレの産地”として全国に知られており、国内で水揚げされるサメの約90%が気仙沼港に水揚げされています。

しかしながら、サメ肉はにおいが気になるなどのマイナスイメージが先行していて、淡泊で上品な味わいで、タンパク質などの豊富な栄養を備える食材でありながら、一般にはその良さが伝わっていません。

そこで、ヒレに比べて有効活用されにくいサメ肉の市場拡大を目指して当商品の開発に着手しました。

開発に携わるスタッフの他、高タンパク質食を必要とするアスリートの方や大学の体育会学生に試食をしてもらいながら50回以上の試作改良を重ねた結果、ソフトな食感と食べやすい味わいが特徴的なサメ由来のプロテインバーが仕上がりました。

今後は、気軽に持ち歩けるヘルシーな魚のプロテインバーとして、本格的にアスリートを目指す人や健康的な生活を送りたいという人々にとって、食べることへのストレスを感じず、美味しく食べて心豊かな生活を送ることへのサポートとなる商品を目指してまいります。

さらに、魅力ある食材としてサメ肉の認知度を広げ、市場価値を一層高めることにより、三陸・気仙沼のブランド力の向上と水産業の発展に努めてまいります。

■ 商品特徴

『FISH PROTEIN BAR meZAmE -メザメ-』は宮城県気仙沼で水揚げされたモウカザメの肉を当社独自の製法で臭みを抑え、ソフトでしっとりとした食感に仕上げています。『塩こうじ』が味のベースとなり、魚の旨味を感じられるシンプルで食べやすい商品です。「プレーン」と「ブラックペッパー」の2種類を取り揃えました。そのまま食べるのはもちろん、野菜やチーズなどと合わせてサラダとしてもお楽しみいただけます。

サメ肉は低カロリー、高タンパクで、不飽和脂肪酸(必須脂肪酸)であるDHA・EPAを多く含んでおり、さらには鉄分・コラーゲンなどの栄養価が高い魅力ある食材です。食べることで、筋肉が目覚め、豊富な鉄分が血液に酸素を送る原動力になる。

つまり、体のパワーが『目覚める』という意味合いも込めて、『FISH PROTEIN BAR meZAmE -メザメ-』と名付けました。

■ 取り組み

2月14日には、気仙沼住みます芸人のけせんぬまペイ！が、新宿のクリスタルジムで、マヂカルラブリーの野田クリスタルさんに向けて新商品『meZAmE (メザメ)』のプレゼンを行いました。御試食いただいたところ大変好評で、「サメの旨味に『meZAmE』た」「爆売れしてほしい」とコメントをいただきました。また、気仙沼の高校の生徒たちに提供するなど、サメ肉普及に向けたプロモーション活動をスタートしました。

今後はさらに、けせんぬまペイ！が気仙沼からサメの魅力を発信し、これが「サメ」なの？という驚きとともに、世界にサメ革命＝シャークレボリューション！を起こします。



■ 商品概要

| 商品名 | 内容量 | 参考小売価格 (税別) | 保存方法 |
|--|------|----------------|----------------|
| FISH PROTEIN BAR meZAmE -メザメ- (プレーン、ブラックペッパー) | 50 g | 350 円 | マイナス18℃以下で冷凍保存 |

▼販売店 全国
スポーツジム、スポーツ用品店、アウトドアショップ、ドラッグストア、コンビニエンスストア、ネット通販、テレビショッピング、など予定

▼発売日 2023年2月24日(金)

▼商品 URL <https://abecho.co.jp/product/fishproteinbar-mezame/>

■ 会社概要

社名 株式会社 阿部長商店
設立 1968年(創業1961年)
代表者 代表取締役 阿部 泰浩
本社 〒988-0021 宮城県気仙沼市港町2番13号
事業内容 水産事業(冷凍冷蔵魚、水産加工品)、
観光ホテル事業(ホテル観洋グループ)、観光物販事業、不動産事業

■ 本件に関するお問合せ先

阿部長グループ 広報担当：小野寺ユミ

TEL：0226-22-1661 E-mail：media_1@abecho.co.jp