

Yahoo! JAPANと東の食の会による「水産業創造プロジェクト」第一弾 特大の三陸ホタテ「デカプリホ」 復興デパートメント、オイシックスで同時販売（10/10～）

2012年10月10日

オイシックス株式会社

ヤフー株式会社

Yahoo! JAPANと東の食の会による「水産業創造プロジェクト」第一弾 特大の三陸ホタテ「デカプリホ」 復興デパートメント、オイシックスで同時販売（10/10～）

オイシックス株式会社（東京都品川区、代表・高島宏平）が運営する有機野菜などの安心食品宅配をインターネットで提供する「O i s i x（おいしっくす）」（<http://www.oisix.com>）と、ヤフー株式会社（本社：東京都港区、社長：宮坂学、以下、Yahoo! JAPAN）が運営する、東北発の本当に美味しいもの・良いものを販売する「復興デパートメント」（<http://fukko-department.jp>）は本日より、三陸で出会った“デカくてプリプリのホタテ” “デカプリホ”を販売します。

「デカプリホ」は、「一般社団法人 東の食の会」と「ヤフー株式会社」による三陸の新たな水産業創造プロジェクト「三陸フィッシャーマンズ・プロジェクト」の第1弾の取組みです。

■デカプリホとは

デカプリホとは、三陸で出会った驚くほどデカくてプリっとしている特大ホタテです。

親潮（寒流）と黒潮（暖流）がぶつかる三陸沖は、ホタテの餌になるプランクトンが豊富で、世界三大漁場の1つと呼ばれています。東日本大震災でほとんど流されてしまった三陸のホタテでしたが、今年は密植せずにひとつひとつの養殖施設を十分離して養殖させたため、1枚1枚が三陸の海の栄養をたっぷり蓄えて生育し、殻が大きく身詰まりが良いホ

▼重さは250g以上！「デカプリホ」



※写真はイメージです

タテが育ちました。

そのなかでも、殻の大きさが11cm以上、重さが250g以上の特大のホタテを選別し、デカプリホと命名し、販売していくことになりました。

重さが250gのホタテは全体の約15%(*注1)ほどで、厳選したもののみをお届けします。

「デカプリホ」の特集ページURL

<http://info.shinsai.yahoo.co.jp/department/dekapuriho/>

■販売情報

- ・商品名：三陸産 デカプリホ
- ・定価：3,980円（税送料込み）
- ・規格：殻つきデカプリホ10枚入り（約2.5kg）
（専用の殻のむきペラ、軍手、美味しい召上り方のご案内の3点をセットでお届けします）
- ・生産者：阿部勝太さん（漁業生産組合 浜人（宮城県石巻市北上町））



▲阿部勝太さん

…家は祖父の代から漁師、小学生の時から祖父や父の背中を見て漁を手伝う。
震災の3年前に漁師を継ぎ、現在26歳の若手漁師です。

- ・商品ページURL

オイシックス：http://www.oisix.com/shop.gift2--Wsc1-5471__html.htm

復興デパートメント：<http://store.shopping.yahoo.co.jp/oisix-y/sc1-5471.html>

また、復興デパートメントでは「デカプリホ」の誕生を記念して、デカプリホの魅力を満喫できる「石巻で漁業体験・復興スタディツアー」を企画いたしました。

本ツアーでは、デカプリホの生産者でイケメン漁師・阿部勝太さんのもと、「漁業スタディツアー」に参加します。阿部さんからレクチャーを受けたのち、デカプリホの漁業体験にご参加いただき、その後、取れたての「デカプリホ」をBBQスタイルでお召し上がりいただきます。

そのほかにも石巻市内の被災地視察（車窓）、復興デパートメントにも出店している「高砂長寿味噌」の工場見学、塩釜仲卸市場でオリジナル海鮮丼づくり体験（昼食）など、東北の魅力を思う存分お楽しみいただけます。

<石巻で漁業体験・復興スタディツアー>

- ・出発日：2012年11月17日（1泊2日）
- ・出発地：新宿
- ・価格：25,800円（お一人様）
- ・宿泊：旅籠 まつしま香村（または同等クラス）
- ・ツアーページURL：<http://fukko-department.jp/tour/>



さらに今後は、デカプリホをつかった「石巻爆速復興弁当（※）」の販売なども予定しています。

※「石巻爆速復興弁当」は、「おいしく食べて復興支援！」をテーマに、東北地方のさまざまな食材を使い構成されたお弁当で、弁当1個の販売につき50円が寄付金として東北の復興支援のために使われます。一日でも早い復興を願い、Yahoo! JAPANのスローガンである「爆速」を商品名につけました。

<http://fukko-department.jp/bentou/>

■三陸の新たな水産業創造プロジェクト・・・「三陸フィッシャーメンズ・プロジェクト」とは

東北、三陸沿岸部は漁業、水産業の盛んな地域ですが、震災により甚大な被害を受けました。しかしその中でも、新しい水産業を創造しようと立ち上がった担い手がいます。

「三陸フィッシャーメンズ・プロジェクト」は、三陸においてチャレンジする水産業の担い手と、生活者を直接繋げ、生活者が消費によって応援していくことで、東北の産業復興につなげるプロジェクトです。

「ヤフー株式会社」と「一般社団法人 東の食の会」で三陸の水産品の企画・ブランディングを行い、共通の商品ブランドの下で、Yahoo! JAPANと東の食の会の会員企業にて販売をしていきます。

第一弾商品のホタテ「デカプリホ」を皮切りに、美味しいのにまだ全国に名の知られていない商品をブランディングし、販売をして、世の中に広めていきます。

▼プロジェクトロゴ

SANRIKU FISHERMAN'S PROJECT

■参考

※注意1：

「漁業生産組合 浜人」が試験的に100枚のホタテを漁獲したところ、右記のような重量の比率となっており、デカプリホである250g以上のホタテは、全体の約15%となっております。

【参考】 漁獲されたホタテの重量の比率

<漁業生産組合 浜人（宮城県石巻市北上町）調べ>

