

函館水産高校の生徒たちが作った”サバ缶”を使った新商品 10月19日より販売開始

生活協同組合コープさっぽろ(以下、コープさっぽろ)では、昨年放送のSTVどさんこワイド179の特集企画「ほっかいどう水産高校ウィーク」とコラボし、道内の水産高校の生徒たちが考案したレシピで商品開発を行いました。

日本有数の水産資源漁獲量を誇る北海道。しかし年々水産業の担い手は減少しています。そんな北海道の海の未来を支える「水産高校」の魅力を多くの人に知ってもらい、さらに、商品を通して魚食を美味しくを普及するため、道内の水産高校とSTVどさんこワイドがコラボし「ほっかいどう水産高校ウィーク」を企画。取り組みの一つとして、函館水産高校の生徒たちがつくった”サバ缶”を使用し、生徒たちが考案した”オリジナルレシピ”をもとに商品開発を行い、4点の商品をコープさっぽろの一部店舗で販売いたします。

つきましては、下記のとおり販売を開始いたしますので、取材のほどよろしく願いいたします。

<商品概要>

■函水の「サバ缶」を使ったSTMサンド

1. 価格 278円(本体価格)300円(税込価格)
2. 販売期間 2023年10月19日(木)～10月29日(日)
3. 販売数量 なくなり次第終了
4. 販売店舗 函館地区店舗、二十四軒店(10月19～22日のみ)
5. 商品特徴

フランスパンの食感と函館水産高校で作った「サバ水煮缶」の味を楽しめる商品です。さっぱりとした味付けになっており、色々な方に食べていただけるサンドに仕上げました。



■函水の「サバ缶」を使ったヘルシーサバドック

1. 価格 278円(本体価格)300円(税込価格)
2. 販売期間 2023年10月19日(木)～10月29日(日)
3. 販売数量 なくなり次第終了
4. 販売店舗 函館地区店舗、二十四軒店(10月19～22日のみ)
5. 商品特徴

女性や子どもの方向けに作った商品です。忙しい朝でもヘルシードックを食べるだけで元気が出るように作りました。



■函水の「サバ缶」を使ったななドック

1. 価格 278円(本体価格)300円(税込価格)
2. 販売期間 2023年10月19日(木)～10月22日(日)
2023年10月30日(月)～11月5日(日)
3. 販売数量 なくなり次第終了
4. 販売店舗 函館地区店舗、二十四軒店(10月19～22日のみ)
5. 商品特徴

函館水産高校で作られた「サバ缶」を含めて7種類の具材が入った「ななドック」です。どの世代でも食べていただけるようにさっぱりとした味付けにしました。ベーコン・モッツアレラ・サバ水煮の相性が抜群です。



■函水の「サバ缶」を使ったサバカレードック

1. 価格 278円(本体価格)300円(税込価格)
2. 販売期間 2023年10月19日(木)～10月22日(日)
2023年10月30日(月)～11月5日(日)
3. 販売数量 なくなり次第終了
4. 販売店舗 函館地区店舗、二十四軒店(10月19～22日のみ)
5. 商品特徴

カレーを使い「サバ」の臭みを消し、トマトや玉ねぎなどの食感がやみつきになる一品です。控えめの辛さで色々な年齢層の方に食べていただけるように仕上げました。



※10月21日には実際に商品開発に携わった函館水産高校の生徒が実際にコープさっぽろいしかわ店で実演販売を行います。

日時:2023年10月21日(土)12時～13時

店舗:コープさっぽろいしかわ店(函館市石川町457-2)

【報道関係のお問合せ先】

生活協同組合コープさっぽろ 常務理事 小松 均 広報部 広報メディアグループ 小林恵莉・森ゆかり
〒063-8501 札幌市西区発寒11条5丁目10-1 TEL 050-1741-5516(平日9時～18時)