

創業144年の挑戦 老舗うどん店×スタートアップ

「フードロス削減と海洋資源活用に取り組む生産地連携プロジェクト」

～第二弾は「サバフグ」と社長自ら収穫した「ワカメ」～



明治10年創業で36店舗を展開するうどん店 株式会社歌行燈(本社:三重県桑名市、代表取締役:横井健祐、以下「歌行燈」)は、老舗ローカルチェーンならではの在り方を模索する取り組みを2022.1よりスタート。

三重県桑名を本社に活動するスタートアップの株式会社On-Coが手掛ける「丘漁師組合プロジェクト」とコラボレーションし、生産地と連携して課題と向き合うメニュー第二弾として、「サバフグ」を使った商品を、3月15日より展開致します。

■背景:「みんなの知らない地産地消」限定メニュー

今回取り入れるのは「サバフグ」。伊勢志摩の海ではトラフグを獲る延縄漁にかかります。サバフグは、地元では一夜干しなどの加工原料として活用されていますが、歯が鋭く釣り糸や網などの漁具を噛み切ってしまう習性があるため、トラフグを獲る延縄漁等にも影響を及ぼすことが問題視されています。

今年は定置網にもかかっており、水揚げが大幅に増加したといわれている中、より幅広く活用するべく歌行燈では定番のから揚げだけでなく、名物料理の天井にもあしらえました。身はたんぱくで天ぷらやから揚げにするとプリプリな弾力が味わえる食材です。

メニュー: サバフグを活用した「伊勢志摩産サバフグ天井とワカメうどん」「サバフグの天ぷら」「サバフグのから揚げ」
販売: 歌行燈桑名駅前店・大山田店・四日市ときわ店・名張店・鈴鹿店の5店舗
期間: 2022年3月15日～ ※数量限定で各店売り切れ次第販売終了



■社長が海で自ら収穫したワカメも！！

生産地連携プロジェクトの中で交流が始まった伊勢志摩の牡蠣養殖漁師 浅尾大輔さん。今回は浅尾さんが育てているワカメを、歌行燈代表横井が3月10日に現地へ伺い、収穫をさせて頂けることとなりました。春に旬を迎えるワカメは、ミニワカメうどんをセットにし、天井御膳として提供します。



■生産地連携フェアでの事象

2022年1月から生産地連携の未利用魚活用フェア第一弾として、「オオニベ」を使用した天井・天ぷら・フライを展開しておりました。

商品を召し上がったお客様からも、「知らない魚を食べれて嬉しかった」「フードロスの取り組みを是非続けてほしい」「フードロスの取り組みに興味があったけど、こうやって参加出来て良かった」「SDGsって何をしたいかわからないけど、歌行燈に行けば自分も係れるようで嬉しい」など、多くの声を頂きました。

■丘漁師組合とのコラボ:新しい化学反応を楽しむ

代表の横井健祐は生産地を訪れ、漁業従事者とコミュニケーションを取り、連携に向けて進みだしました。新しい歌行燈の形を築いていくべく、今後も様々な方々と連携、協力しながら地域に提供できる価値を模索していきます。

■コロナ禍をきっかけに原点回帰

東海圏を中心に関東や海外に店舗展開してきた歌行燈。多店舗展開を戦略としていた飲食業でしたが、コロナ禍の影響で縮小を進めました(最盛期の6割強の店舗数)。

これを機に経営方針の見直しを図り「あじひとすじ」の心意気に原点回帰。また「桑名といえば歌行燈」と言われるように、昔から変わらぬ街の情景を担う店舗を存続させることが地域への貢献になると考えています。地域の美味しい食材を積極的に取り入れ、食を通じてお客様に喜びを創出することを目指します。

■今後の展開

未利用・低利用魚活用の取り組みだけでなく、新しい食材の発掘や生産地一押しの食材の売り出しなど、幅広く生産地と連携した取り組みを継続して行っています。

■丘漁師組合について

代表:水谷岳史/藤田恭兵 創業:2019年3月 所在地:三重県桑名市西別所1375

株式会社On-Coが取り組む丘漁師組合は、「海の課題を知り行動する人を増やすことを目的とした活動です。

<https://on-co.jp/>

■株式会社歌行燈について

代表取締役社長:横井健祐 創業:明治10年(1877年)本社所在地:三重県桑名市末広町40番地

明治10年創業のうどん・そば料理店。本店・本社を三重県桑名市に置き、愛知岐阜三重と関東に国内で38店舗を展開。明治の文豪・泉鏡花の名作「歌行燈」の作中に登場するうどん屋が古き日の「志満や」であり、その後「歌行燈」へ店名を変えた。現在は「歌行燈」のみならず「やじろべえ」「歌行燈魚べっさん」「四代目横井製麺所」などを運営している。

<http://www.utaandon.jp/>

■本件に関するお問い合わせ

窓口:横井

TEL☎:080-6943-0094

mail✉:k_yokoi@utaandon.co.jp