

サステナブルな商品開発(廃棄される魚のアラのアップサイクル)

2024.05.22

魚市場で捨てられてしまう魚のアラをフランスのビストロ料理 スープ・ド・ポワソンにアップサイクルしました。

東京富ヶ谷のナチュラルワインバー、アヒルストア店主 齊藤氏に

同店の看板商品であるスープ・ド・ポワソンの作り方を学ぶため、実際の仕込み工程をレクチャーしていただきました。

1回で18kgのアラを使用して約200食分を製造しております。時期によって原料のアラの魚種が異なるのも楽しみの1つです。

レトルト加工による味の変化に悪戦苦闘しつつ、1年半の試行錯誤を繰り返し、遂に商品化、2022年7月より販売開始いたしました。

商品の情報はこちら

<https://tabemin.com/shopdetail/000000000056/>

