



宮城ほや協議会

## 『第25回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」』 出展のお知らせ

### 「ほや初」の鮮度管理基準を持ったブランド「ほやの極み」を紹介

宮城ほや協議会（所在地：宮城県石巻市、会長：田山圭子）は2023年8月23日（水）から25日（金）の3日間「東京ビッグサイト」開催される「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」に出展いたします。

#### ■出展内容

##### ○「ほやの極み」ブランドの紹介

「ほやは臭い?!」いいえ。水揚げしたての鮮度を保ったほやは甘くて、臭みがなくおいしいです。美味しいほやの条件を見える化。3つの鮮度管理のポイントを軸に、美味しさ、鮮度を保ったほやを認定する制度「ほやの極み」が立ち上がりました。水揚げしたてのほやの味を保つ「殻つきのほや」「むき身のほや」「冷凍のほや」についてご紹介します。また売り場や店舗で役立つ「美味しいほや」の条件や鮮度管理の方法などについてお伝えします。



ほやの極みイメージ  
宮城ほや協議会

23日試食：「刺身ホヤ つゆ入り」本田水産株式会社

24日試食：「冷凍剥きホヤ」株式会社海遊

25日試食：「今夜はホヤで一杯！切れてる生ホヤ」ワタキ水産

※上記全て「ほやの極み」認定商品

##### ○刺身だけじゃない「ほや商品」の紹介

ほやの極みブランドのほか、様々なほやの加工商品をご紹介します

一般社団法人カイトク	ほや味噌、ほやとこのわた
株式会社海遊	冷凍剥きホヤ、レンジで簡単！ホヤぼん
株式会社三陸オーシャン	三陸殻付ボイルほや、三陸へそほや
本田水産株式会社	刺身ホヤつゆ入り、味付けほやしそ入り
ワタキ水産	ほや味噌漬け、今夜はホヤで一杯！切れてる生ホヤ

#### ■展示会概要

期間：2023年8月23日(水)～25日(金) 10:00～17:00（最終日は16:00まで）

会場：東京ビッグサイト・東展示棟

出展場所：小間番号 U-71

## ■セミナーでの紹介

「美味しさを保ったほやとは？」を30社以上のほや関連会社が協議を重ね作られた「ほやの極み」。その詳しい内容について講演にてご紹介します。こちらでも試食をいただけますのでどうぞご参加下さい。

### ○セミナー概要

日時：2023年8月25日(金)12:00～13:00

場所：東京ビッグサイト 東館 C会場

タイトル：世界初！鮮度管理基準を持ったほやのブランド

「ほやの極み」のできるまで

[https://seafoodshow-japan.com/tokyo/seminars\\_list](https://seafoodshow-japan.com/tokyo/seminars_list)

## ■ ほやとは

ほやは東北を中心に生産されている海産物。約10,000トンの生産量のうち宮城が5,300トンとその半分以上を占めます(2022年実績)。

ほやは5つの味覚「甘み、塩み、酸み、苦み、うまみ」を兼ねそろえた稀有な食材。水揚げから時間が経つとその独特の風味がきつくなるためホやは鮮度が命。

コラーゲンの生成や抗酸化作用、味覚形成に役立つといわれる亜鉛、活性酸素の除去や免疫機能の維持に役立つ鉄を多く含みます。また、エネルギーや脂肪の代謝に関与するビタミンB12、強い抗酸化作用をもち若返りのビタミンと言われているビタミンE、そして最近注目されている認知症予防に効果があるといわれているプラズマローゲンを多く含んでいる栄養価の高い食べ物です。

東日本大震災前には消費先の7割を占めていた韓国の禁輸措置が続いていますが、より多く、広くの方に楽しんでいただけるよう、東北一丸となりほやの認知度向上、品質向上に努めています。

## ■ 「宮城ほや協議会」について

「宮城ほや協議会」は、宮城県のほや加工事業者を中心に様々な個人・企業・団体・行政機関等が連携し、宮城県発のほやの魅力、さらには宮城県全体の魅力を広く国内外に発信することにより、継続してほやのブランド力を高め、地域経済の振興に寄与する事を目的とする団体です。現在、ほやの加工会社・生産者など25社が所属しています。

[https://miyagi-hoya.com/about\\_us/](https://miyagi-hoya.com/about_us/)

宮城ほや協議会  
+認定+  
ほやの極み

美味しいほやを  
広めるブランド  
+ほやの極み

「ほやの極み」は宮城県の美味しいほやを広めていくために、ほやの生産者から加工・お店消費まで鮮度管理を行い、鮮度管理の大切さを伝えるブランドです。

美味しさを保つためのポイントは①温度②水③時間  
鮮度の良いほやは臭みがなく甘味が広がるおいしい海産物です。  
一方で適切な鮮度管理をしなければ臭みが出たり、風味を損なってしまう、アレルギー食材でもあります。  
宮城ほや協議会では、下記の管理基準に沿った管理のもと扱われるほやを「ほやの極み」として認定  
取り組みを通じてほやの美味しさを美味しく使う鮮度管理について広めています。

POINT 01 温度  
冷やした状態を保つ

POINT 02 水  
真水を吸わないよう管理

POINT 03 時間  
鮮度は水揚げから2日以内で消費

ほやの極み 認定組織「宮城ほや協議会」とは、  
宮城県のほや加工事業者を中心に様々な個人・企業・団体・行政機関等が連携し、宮城県のほやの魅力、さらには宮城県全体の魅力を広く国内外に発信することにより、継続してほやのブランド力を高め、地域経済の振興に寄与する事を目的とする団体です。現在宮城県内13のほや関係事業者が集まる協議会です。

### 【本リリースに関するお問い合わせ】

宮城ほや協議会 事務局 担当：田山圭子

TEL:0225-25-5602 E-Mail:info@hoya-hoya.com