



日本全国の生産者と直接つながり、  
新たなビジネスのきっかけに

# オンライン交流座談会レポート

## 01

羅臼ブランドのホッケを中心とした天然魚を出荷。こだわりのホッケ開きの加工・出荷も

生産者 白浜修平さん (officeS)

2021.01.10

魚種 ホッケ、イカ、イクラ、キンキ、タラ、ウニなど

### 1 交流会メモ

1/10 オムス (北海道羅臼)

海の恵み 食の力 Japan

生産者 × 飲食店をつなぐ  
オンライン交流会  
50回 — 初回

[HOKUSANTV / DAIKIの工房院]

羅臼. 定置網漁風景

[事業紹介] 漁師・加工場

- 定置網. 昆布・マス
- ステウウウ. 29g. ~3月末. パワレコ.
- ホッケの開き (1パック50g) スネウイカの一袋干し (7~8万枚/年) (飲食 刺身 惣菜)
- ホッケ. イクラ

腹が  
痛く  
眠れて  
いる

**[意見交換]**

- ・ コトエ程に 尻酒屋も原点回歸マウス

**小林** ホッケは主力商品.  
④親 (北海道産ホッケ 800g程度) 研習した

**紫田** イクラは冷凍在庫.  
マツの水揚げ (9~10月) 暗い 泣きを  
受けてイクラ生産.  
・ サイフにおて在庫(1)相談

**港上** 生産者と飲食店は 持ちの持たぬ  
の認識 — 昔は 損のイメージ強  
※「朝採れ」つらい声

**小林** イカは 今年も 安い. (1/10程度)  
周囲のイカを 集めて加工. 出荷

- ・ 生産者側は 一部の 高価商品 へ  
別にすれば コトエの影響 少ない.  
(スーパ. ネット > 飲食業)

**吉本** 鮮魚は 札幌経由で 中国への  
輸出 (カネキ)  
「北海道, 利「羅臼」加工して 活かす

※ コトエ 知り合って. 後で 連絡 来る  
共有し. 規模に応じて 漁協 or  
単店 同士で 次のステップ つかう  
良い

・ 3万円分 サンプル & マウス 開発 専業  
(~1月末) 活用 自種 ありか?  
開き ホッケ? — 佐藤 北窓口

※ 羅臼 コトエ 汁の 塩で 開き  
ホッケに こだわっている.



日本全国の生産者と直接つながり、  
新たなビジネスのきっかけに

# オンライン交流座談会レポート

## 01

羅臼ブランドのホッケを中心とした天然魚を出荷。こだわりのホッケ開きの加工・出荷も

生産者 白浜修平さん (officeS)

2021.01.10

魚種 ホッケ、イカ、イクラ、キンキ、タラ、ウニなど

## 2 コロナ禍での現状

- コロナ禍で居酒屋も原点回帰で、食材見極め中。ホッケは主力商品で研究したい。
- イクラが不足しているが、9～10月のサケ水揚げ時に注文を受け加工。  
今の時期は冷凍在庫で対応することになる。
- イカは今年も厳しい。(例年の1/10)。周辺から集めて加工・出荷している状況。

## 3 商品開発・ブランディング

- 「北海道」より「羅臼」ブランドを活用すべき。
- 今回意見交換し、連絡先共有した上で用途、規模に応じて、  
次ステップのマッチングを模索。  
※メニュー開発事業も別途検討

### 生産者 DATA

officeS

北海道目梨郡羅臼町