



## 02

糸島ブランドの生ガキ・蒸しガキ

生産者 阿部邦弘さん (カキの阿部 飛龍丸)

2021.01.28

魚種 養殖牡蠣など

### 1 交流会メモ

1/28

カキの阿部 飛龍丸

[福岡 糸島]

滞上: 事務局

柴田・西尾: サカサアプリ

熊谷: フトコンサル

#### [事業紹介]

コロナで売れなくなった「蒸しガキ」

にして、何とかしたい。

こんな状態は初めて。

・ カキ小屋、厚直も今は難しい

・ 空港・駅の物産用として提供  
したい。厳しい。

#### [意見]

・ 飲食店は売上 半分以上

一部休業。

・ 郊外型、持ち帰りは即(売)

・ これほどとは、違う道路をさかす必要(有)

・ 蒸しガキは 小粒物で

ミソ汁や カキ飯にして 販路 12月 かい。

250g x 4パック: 3000円 [お返しあり]

※ いくつか使った パクリカキフライ

蒸しガキは、フライか天ぷらに使うと思うので  
大めのカキを使った方が、良い。

・ 特徴の他段の優位性、必ず

塩分、鉄、甘味、臭みナシ。

生食も合う。—— イカシマモノ。

#### [食べ方]

・ カキ入平パンボン美味

◎ 九州 カキ、食べ比べセット化

してはどうか? (物流も課題)

—— 豊洲で、2ヶ月 果はできる。

スタンダード化?



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

## 02

糸島ブランドの生ガキ・蒸しガキ

生産者

阿部邦弘さん（カキの阿部 飛龍丸）

2021.01.28

魚種

養殖牡蠣など

## 2 コロナ禍での現状

- コロナで「生ガキ」がダメになり「蒸しガキ」にしたが苦しい。  
※カキ小屋や産直も、空港・駅の物産用も厳しい。
- 「糸島のカキ」はイメージ弱い。小粒、塩分濃いめ、臭みナシ

## 3 商品開発・ブランディング

- 新しい商品化&販路開発が必要。  
例①：ミソ汁やカキ飯化  
例②：何粒か使ったバクダンカキフライ  
例③：カキ入りチャンポン
- 九州産をまとめてはどうか？  
例④：「九州産カキの食べ比べセット」  
スタンプラリー化？  
※物流が課題、豊洲まで持ってくればマトメることは可能

### 生産者 DATA

#### カキの阿部 飛龍丸

〒819-1641 福岡県糸島市二丈吉井 4163-1

TEL：092-326-5774

<http://www.kakinoabe.com/>