



残したい、守りたい。
企業・ひと・技
応援ファンド

おのざき
小野崎 雄一

おのざき
小野崎 永理

アラを使った新商品で 福島から 循環型の水産業を



いわき市の鮮魚店「おのざき」の四代目、小野崎雄一です。持続的な循環型社会を目指し、鮮魚店から大量に生まれる「魚のアラ」を活用した新しい商品づくりのプロジェクトを始めました。商品化にあたり、皆様からご支援をいただきたく、今回クラウドファンディングにチャレンジします！よろしくお願いいたします。

それぞれの課題を解決し、 持続可能な水産業へ

おのざきは1923年に創業し、町の魚屋として、鮮魚や刺身、干物、煮魚などを販売して参りました。いわきの水産業、台所を支える魚屋として、地元の「常盤もの」の魚のおいしさを伝えるべく、品揃えと確かな技術の提供を第一に、お店を運営しております。

家業の魚屋に入り、様々な課題に気づかされました。1つ目は水産業全体の課題です。水産業はこれまで循環を意識してきませんでした。一方通行の「獲れば獲っただけ」という形で安売りを続けてきたことで、漁業資源の枯渇に見舞われ、それを長期化させてきたと思います。2つ目は私たちおのざきの課題です。商品、販売方法が時代のニーズに合っていません。オンラインや卸売販売を拡大するために、鮮魚・干物だけでなく、循環型社会に対応するオリジナル商品の開発が必要です。そして3つ目は福島の水産業の課題です。原発事故により、漁業の形態、水揚げなどが大幅に制限されただけでなく、賠償金などの金銭的支援を受けることで、かえって自立の機会を失ってしまったと感じます。自力で立て直せるような新しいビジネスモデルを確立できていません。

これらに対して、**早めに課題解決に着手し、自分の代でクリアしなければ**と、強い社会的使命感を覚えるようになりました。解決するには、持続可能な漁業、水産業のあり方を現場から示していくことだと思っています。**私たちの代で資源を食い尽くすのではなく、次の世代を見据え、漁業資源を守りながら持続可能なビジネスモデルを確立しなければなりません。**

新しい船出の カギを握る「アラ」

漁業は計画的な水揚げが難しく、獲れすぎて売れ残ったものは廃棄されていました。魚屋から出る大量のアラも、ほとんどお金を払って捨てていました。モノの流れが一方的で循環的ではなく、大量の食品ロスは持続性にも欠け、何とかしたいと感じていました。**環境に配慮した循環型の商品は、原発事故を経験し、多くの方からご支援いただいた福島の水産業だからこそ取り組むべきだと感じます。一旦は環境を深く傷つけられたからこそ、回復した豊かな海を、大切に引き継いでいきたいです。**また、循環型社会のアイデアや理念を、広く消費者に訴えていくことも必要です。私たち鮮魚店も、単に商品を販売するだけでなく、自社で製造し、付加価値をつけ、ストーリーとして伝える、いわば「情報発信製造小売業」へと変化することが求められていると感じます。

そんな問題意識から「アラを使った商品化」というアイデアが生まれました。ひとつは、アラや内臓、骨を瞬間冷凍して粉末にしましたし製品。もうひとつが、県内で廃棄されている規格外の野菜とアラを合わせたアラ汁です。商品化に向けて、アラを粉砕する粉末機や、商品の包装機を購入する必要ができました。また、商品に込められた理念や魅力を、パッケージに落とし込む必要もあります。そこで皆様からのご支援を、機械の購入費やパッケージの制作費に当てさせていただければと考えております。

これを皮切りに、これまで以上に、いわきの水産品の魅力をお伝えして参りたいと思います。ご支援よろしくお願いいたします！



CROWD FUNDING

磐城国

に皆様のご支援を
お願いいたします



募集期限 2022.3.15(火)まで

詳しくは裏面をご覧ください

アラを使った新商品で、福島から循環型の水産業を発信したい



CROWD FUNDING

磐城国

で2022/3/15(火)まで募集中!



QRコードでチェック!

<https://camp-fire.jp/curations/iwakinokuni>

1 まずはCAMPFIREに会員登録

CAMPFIREサイト上で新規会員登録をクリック。



メールアドレスかSNSアカウントで会員登録

メールアドレス※



SNSアカウント

Twitter

LINE

Facebook

BASE

Apple

※本人確認のためのメールが届きますので、メールアドレスを認証してください。

2 リターンコースを選択

※支援金額のほかに別途システム利用手数料220円が加算されます。ご了承ください。

- 1 支援するプロジェクトのページを選択
- 2 リターンコースを選択 リターンコースを選んで **このリターンを選択する** または **プロジェクトを支援する**
- 3 リターンコース/金額/お支払方法/その他必要情報を入力・確認 **確認画面へ**
- 4 内容を確認して **完了** または **決済画面へ**

お支払方法について

クレジットカード

VISA/Master Card/JCB/Diners/Amex

コンビニ支払い

全国の主要なコンビニエンスストア（セブンイレブンを除く）でご利用いただけます。ご利用は、支援金額が25万円以下の場合で、支援日時が募集終了日の前日18時までに限られます。

銀行振込（Pay-easy支払い）

全国の提携金融機関ATMまたはネットバンキングにてご利用いただけます。ご利用は、支援金額が90万円以下の場合で、支援日時が募集終了日の前日18時までに限られます。

キャリア決済

au/ドコモ/ソフトバンク・ワイモバイル

PayPal

FamiPay

PayPay

楽天Pay

リターン品(お返しもの)例

・画像はイメージです
・掲載されている支援コースは一部です。また、内容は変更になる場合がございます。
各コースの詳細に関しては、「クラウドファンディング磐城国」ページをご覧ください。

※各コースは支援金をプラスした金額となっております。詳しくは「クラウドファンディング磐城国」ページをご確認ください。

プチ商品券コース

2,500円(税込)

- お魚券500円分
- お礼のお手紙



新商品ダシコース

5,500円(税込)

- アラを使用した新商品ダシ
- お礼のお手紙



おのざきノベルティコース1

6,000円(税込)

- おのざき特製Tシャツ
- お礼のお手紙



おのざき皿コース

13,000円(税込)

- おのざき皿(常磐白水焼)
- お礼のお手紙



おのざき4代目の浜の食卓コース

25,000円(税込)

- オリジナル煮凝り3種類(アナゴ・ヒラメ・アンコウ) 各2つ
- ベアリングワイン
- おのざき皿(寿司皿・常磐白水焼)
- お礼のお手紙



1年間送料無料券コース

30,000円(税込)

- おのざきネットショップ送料無料権(1年間)
- お礼のお手紙



このクラウドファンディングはAll-in方式です

お問い合わせ

株式会社おのざき 小野崎雄一
〒970-8026 福島県いわき市平字鎌田町 38 番地

TEL:0246-23-2259
mail: info@onozaki.net