



フジミツが開設したフィッシュプロテイン普及に向けた特設サイトのトップ画面

「フィッシュプロテイン」を食卓に消費拡大へ特設サイト

フジミツ

フジミツ（長門市、藤田雅史社長）は、魚肉由来のタンパク質「フィッシュプロテイン」の普及に向けた特設サイト（<https://fujimitsu-protein.com/>）を開設した。消化に優れ、低脂質・低カロリーで、手軽に良質なタンパク質が取れる練り製品の特長を紹介。地元の特産品カーJ2レノファ山口FC

などと連携し、自社製品を使ったレシピなどを公開し、認知度向上と消費拡大を図る。特設サイトでは、消費者向けに練り製品などに含まれる魚肉タンパク質のメリットを解説。日本かまぼこ協会が定めた魚肉タンパク質含有量の基準をクリアした商品だけが表記できるフ

ィッシュプロテインマークの対象商品となっている、同社主力の「サラダがシューシー」や「仙崎ちくわ」などを並べた商品群を一覧で紹介している。

地元アスリートとのコラボ企画として、同社がオフイシャルパートナーを務めるレノファの3選手に県内のイタリア料理店が同社製品を使って作ったアレメンジ料理を試食してもらい、アスリート目線から見たフィッシュプロテインへの評価や期待の声をインタビュー形式で紹介している。今後、長門市を拠点に活動する7人制女子ラグビーチーム「ながとブルーエンジェルズ」の選手も参加する予定。

この他、管理栄養士の監修の下、かに風味かまぼこを使った生春巻きや太巻きなど多彩なレシピを公開。

同社は「調理が簡単で、手軽にタンパク質が取れる練り製品を多くの人に知ってもらいたい」という思いでサイトを制作した。練り製品になじみのなかった消費者に届く一つの仕掛けになればと考えている。（新聞逸平）