

三浦市三崎のまぐろ文化が育んだ新たな地域ブランド『三崎のねぎとろ』始動

市内9事業者が初めて連携し「素材をごまかさない、まぐろ本来の味」を全国へ

楽天ふるさと納税において7月15日（水）に『三崎のねぎとろ』を新たにリリースするとともに、ブランド化のキックオフとして、7月28日（火）にメディア向け試食体験会を開催します。

三浦市ふるさと納税では、市内9社のまぐろ事業者と連携し、新たな地域ブランド『三崎のねぎとろ』の展開を開始します。

今回リリースする『三崎のねぎとろ』は、単なるねぎとろ商品を紹介するものではありません。

まぐろ延縄漁で水揚げされた良質なまぐろ、国内唯一の冷凍まぐろ専用・高度衛生管理型低温卸売市場を有する三崎漁港、そして長年受け継がれてきた目利き職人の技術など、三崎のまぐろ文化が育んできた価値を一つのブランドとして発信し、「**素材をごまかさない。まぐろ本来の味を届ける。**」というブランドプロミスのもと、全国へその魅力を届けてまいります。

■ 何故「ねぎとろ」なのか

神奈川県三浦市の三崎といえば「まぐろのまち」として知られていますが、その魅力をもっと多くの方に知っていただくため、私たちは「ねぎとろ」に着目しました。

ねぎとろは、お子様からご高齢の方まで幅広い世代に親しまれ、ご家庭でも気軽に楽しめる、まぐろ料理のひとつです。

だからこそ、『三崎のねぎとろ』を通じて、まずは三崎のまぐろの美味しさに触れていただきたい。そして、その味をきっかけに三崎というまちや、長年受け継がれてきたまぐろ文化にも興味を持っていただきたいと考えています。

また、『三崎のねぎとろ』は、市内9事業者がそれぞれの目利きや製法へのこだわりを生かしてつくり上げるブランドです。同じ『三崎のねぎとろ』でありながら、それぞれに異なる味わいや食感、個性があり、その違いを食べ比べながら、自分好みの一品と出会えることも大きな魅力です。

『三崎のねぎとろ』は、多くの方に三浦市の魅力を届ける「入口」とであるとともに、事業者の技とこだわりに触れていただける、新しい地域ブランドを目指しています。

■ 楽天ふるさと納税でブランド展開

令和8年7月15日より、楽天ふるさと納税において、『三崎のねぎとろ』ブランドページを公開しました。【URL：https://item.rakuten.co.jp/f142107-miura/mt-000_sku/】

ブランドページでは、市内9事業者の商品を一つに集約し、それぞれの特徴やこだわりを比較しながら、寄附者が自分の好みに合った『三崎のねぎとろ』を選べる新しい仕組みを導入しました。

これは、三浦市ふるさと納税において市内事業者がブランドとして連携しながら魅力を発信する初めての取組です。

■ ブランド化はここから始まります

今回の取組は、ふるさと納税にとどまりません。

今後は、①京急電鉄との連携、②三浦商工会議所との共同プロモーション、③「みうら夜市」での食べ比べ企画、④各種イベントや情報発信などを通じ、『三崎のねぎとろ』を全国に広く認知していただくためのブランドプロジェクトとして展開していく予定です。

■ メディア向け試食体験会を開催します

ブランド始動を記念し、メディア関係者の皆様を対象とした

『三崎のねぎとろ 試食体験会』を開催します。

日時 令和8年7月28日（火）11:00～12:00

会場 三崎魚市場管理棟2階 三崎「魚市場食堂」

出席者 『三崎のねぎとろ』提供事業者9社の代表者、三浦市長 出口 嘉一

湊魚問屋有限会社、株式会社や印、有限会社オーシャン・グロウ
株式会社三崎恵水産、神奈川県漁業協同組合連合会、株式会社カネシメ
株式会社ヤマミ、丸福水産株式会社、株式会社西松

その他 取材をご希望の場合は、事前にもてなし課(内線 77354)までご連絡ください。

試食体験会の内容

- 『三崎のねぎとろ』ブランドの紹介
- ブランドコンセプトの説明
- 各事業者による商品紹介
- ねぎとろ食べ比べ試食
- 写真・動画撮影

などを予定しています。

各社それぞれの個性を味わいながら、『三崎のねぎとろ』という新たな地域ブランドの魅力をご体感いただけます。

■ 三浦市からのメッセージ

『三崎のねぎとろ』は、単なる加工品ブランドではありません。

三崎に受け継がれてきた歴史、漁業、目利き、加工技術、そしてまぐろ文化そのものを未来へつないでいく地域ブランドです。

私たちは、「**素材をごまかさない。まぐろ本来の味を届ける。**」という約束を胸に、全国の皆様へ三崎ならではの価値をお届けしてまいります。

三崎のねぎとろ

まぐろのまち、三崎。

延縄漁で一本一本釣り上げられたまぐろ。

港を支えてきた目利きの技。

素材を生かす職人の技術。

私たちは、ごまかさない。

だから届けられる、まぐろ本来の味があります。

それが、三崎のねぎとろ。