

未利用魚を”魅了魚”に！三谷水産高校×まんてん.が共同開発！「ギスのトマト煮～Yummy Fish」海プロとパッケージコラボで商品化！！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホーム キーワード検索 知ベポ組 ー らン一情 ム せ ト ト 報

レポート 2024.03.14

未利用魚を”魅了魚”に！三谷水産高校 × まんてん.が共同開発！「ギスのトマト煮～Yummy Fish」海プロとパッケージコラボで商品化！！

Yummy Fish ギス まんてん 三谷水産高校 未利用魚

海と日本プロジェクト愛知

アーカイブ



三河湾や伊勢湾などに囲まれた愛知県。海と野山と都市のバランスよい構成が特色です。養殖など沿岸漁業がさかんで、特にあさり類、くるまえばは全国でも有数の漁獲量を誇ります。

「海と日本プロジェクトin愛知県」ではこのような愛知の海の豊かさや多様性を伝えることで皆さんに興味を持ってもらい、海と共生するムーブメントを起こすことを目的に活動しています。



Pick up



おやつ感覚で食...

未利用魚を”魅了魚”に！三谷水産高校×まんでん.が共同開発！「ギスのトマト煮～Yummy Fish」海プロとパッケージコラボで商品化！！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



- ホーム
- About
- お知らせ
- イベント
- レポート
- 番組情報
- 検索



おすすめタグ

- 海と日本愛知
- ごみ拾い
- 海と日本プロジェクト
- 自由研究
- 海と日本
- 海と日本愛知2022
- 蒲郡市
- テレビ愛知
- SDGs
- 海と日本プロジェクト愛知

未利用魚とは「サイズが不揃い」「漁獲量が少ない」「鮮度が落ちやすい」などの理由で、市場に出回らずに利用されない魚のことを指します。愛知県の未利用魚をもっと活用しようと豊橋市の水産加工会社「まんでん.」のメヒカリ博士こと黒田孝弘社長が、県立三谷水産高等学校の生徒たちと共同開発したのが「ギスのトマト煮～Yummy Fish」です。

Yummy Fish (ヤミーフィッシュ) とは、おいしいの“yummy”と深海の“闇”を掛け合わせた“おいしい深海魚”を表す造語。

今回、使用するギスは、深海に生息するソトイワシ科の魚で、水分が多く小骨が多いことから、関東では練り製品の材料などに用いられます。

愛知県内の海で水揚げされたギスを使って、三谷水産高等学校の生徒たちが、アイデアを出し合いながらレシピを考え、試作を重ねました。

未利用魚を”魅了魚”に！三谷水産高校×まんでん.が共同開発！「ギスのトマト煮～Yummy Fish」海プロとパッケージコラボで商品化！！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



- ホーム
- About
- お知らせ
- イベント
- レポート
- 番組情報



さすが高校生、発想も豊かにしっかりとコミュニケーションを取り合いながら、試行錯誤してカタチにしています。



2026.04.03

世界初！複数の無人運航船を陸上から同時に支援 | 日本財団「MEGURI2040」が加速させる海運DXと社会実装の最前線

未利用魚を”魅了魚”に！三谷水産高校×まんでん.が共同開発！「ギスのトマト煮～Yummy Fish」海プロとパッケージラボで商品化！！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホーム

About

お知らせ

イベント

レポート

番組情報



未利用魚を”魅了魚”に！三谷水産高校×まんでん.が共同開発！「ギスのトマト煮～Yummy Fish」海プロとパッケージラボで商品化！！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホーム About お知らせ イベント レポート 番組情報



完成した商品に使った材料はトマト、ブロッコリー、ごま油、オリーブオイル、にんにく、一味唐辛子、食塩。煮込むことで、ギスの小骨が気にならなくなり、ごま油とオリーブオイルでコクができました。トマトとブロッコリーで、彩りも鮮やかです。バゲットとともに、アヒージョ感覚で美味しく頂けそうです。

未利用魚を”魅了魚”に！三谷水産高校×まんでん.が共同開発！「ギスのトマト煮～Yummy Fish」海プロとパッケージラボで商品化！！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



- ホーム
- About
- お知らせ
- イベント
- レポート
- 番組情報



販売価格は、税抜きで1000円。

3月1日～3日に蒲郡市で行われた「ラリー三河湾2024」の会場や、3月5日～8日に開かれた東京ビックサイトの食のイベント「FOODEX JAPAN2024」で試験販売され、好評でした！！

未利用魚を”魅了魚”に！三谷水産高校×まんでん.が共同開発！「ギスのトマト煮～Yummy Fish」海プロとパッケージラボで商品化！！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホーム

About

お知らせ

イベント

レポート

番組情報



未利用魚を”魅了魚”に！三谷水産高校×まんてん。が共同開発！「ギスのトマト煮～Yummy Fish」海プロとパッケージコラボで商品化！！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



- ホーム
- About
- お知らせ
- イベント
- レポート
- 番組情報



■2024年4月からいよいよ販売開始！パッケージコラボした海プロのロゴも！！



未利用魚を”魅了魚”に！三谷水産高校×まんでん.が共同開発！「ギスのトマト煮～Yummy Fish」海プロとパッケージラボで商品化！！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



- ホーム
- About
- お知らせ
- イベント
- レポート
- 番組情報

<https://mehikarikun.com>

＼ 記事をシェアしよう ／

Facebook

X

LINE

ニュースを共有

関連リンク



レポート 2026.02.09

おやつ感覚で食べられる”炙りさんま 甘露煮仕立て”まもなく発売！



レポート 2026.02.06

【海ノ民話アニメーション】南知多町・日間賀島につたわる「たこあみだ地蔵」完成！小学校で上映会

未利用魚を”魅了魚”に！三谷水産高校×まんでん.が共同開発！「ギスのトマト煮～Yummy Fish」海プロとパッケージコラボで商品化！！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホ
ー
ム

About

お
知
ら
せ

イ
ベ
ン
ト

レ
ポ
ー
ト

番
組
情
報

