

「常磐もの」定義



“常磐もの”とは、
古くから海の恵みを大切にし、
食文化として育ててきたいわき市の、
水産物と水産関係者の総称です。

- J** 寒流と暖流が交わる豊かな漁場。
- Ō** そこで水揚げされる、滋味あふれる魚たち。
- B** 美味しいままに届けるための設備や技術。
- A** 工夫と伝統が生んだ、加工方法や食べ方。
- N** 携わる人々のきまじめな心意気。

そうした環境の下で出荷される
いわきの水産物を、“常磐もの”と命名することで、
品質と鮮度への責任と、たゆまぬ努力を
これまで以上に自らに課す。

それが、「魚のプロが認めるおいしさ」を守り、
さらに高めていくための私たちの決意です。

いわき市で水揚げされた水産物は、「常磐もの」として首都圏等で高く評価されており、「常磐もの」という言葉も、震災前から水産関係者の間で広く用いられてきました。また、市内の水産関係者も「常磐もの」という言葉に誇りを持ち、大事にしてきました。市内の水産関係者が一体となって、本市水産物の魅力やおいしさを伝えるため、この「常磐もの」をキーワードに、各種プロモーション事業を展開し、本市水産物の地域ブランド化による認知度向上、消費・販売拡大を進めていきます。

お客様から「常磐もの」について質問された場合は、上記の定義を説明してください。（更に詳細を質問された場合は、小冊子をお渡しいただくか見せる課WEBサイト <http://misemasu-iwaki.jp/> をご案内ください）

「常磐もの」をご使用いただく上での遵守事項

- いわき市の漁港で水揚げされた水産物であること
(ヒラメ・カレイなどの沿岸モノはもちろん、カツオ・サンマなどの遠洋魚種も「常磐もの」)
- 加工品は、いわき市内の施設で加工された商品であること
(原材料となる魚が、いわき市以外で水揚げされていても可)
- 魚や水産物のプロが認めた安心とおいしさがあること
(つまり、取り扱っていただく方に「常磐者」の心意気があること)
- 「常磐もの」商品を積極的にお客様にお薦めして頂けること

貴店にて取り扱っている全ての水産物や商品を、一様に「常磐もの」として扱うことはできませんが、上記の遵守事項をご理解いただき、ご使用願います。

その他の留意事項

- (1)法令及び公序良俗に反しないこと
- (2)「常磐もの」の信用または品位を害しないこと
- (3)第三者の利益を害しないこと
- (4)特定の個人、政党、宗教団体を支援し、または支援する恐れがないこと

【「常磐もの」に関するお問合せ】

福島県いわき市役所 農林水産部 水産課

Tel 0246-22-7487 Mail: suisan@city.iwaki.fukushima.jp