

3類型	鈹工業品	通巻番号	4-24-003
地域資源名	薫製品	認定日	平成24年6月20日
地域	三重県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名: 独自の手火山焙乾方式で燻した伊勢志摩・波切産節から加工した削り節等の製造販売事業

会社名: 有限会社久政

所在地: 三重県志摩市大王町波切1000-2

連絡先: TEL: 0599-72-4141

H P: <http://www.9masa.com/pc/>

FAX: 0599-72-3113

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社では、鰹節の産地である志摩波切地区において、削り節や出汁パック等節加工品の製造・販売を行ってきた。
- ・本事業は、地元を中心に漁獲された魚体を自ら仕入れ、節の製造から加工までを自社内で完結できる体制を新たに構築したことにより実現した。
- ・自社独自に改良した伝統的な燻製法(手火山焙乾方式)を用いて燻した節から加工した削り節は、非常に香り高く、品質が良い。



【本事業商品】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・手火山焙乾方式では、直火から立ち上がったばかりの強い燻煙により焙乾するため、魚臭を低下させることができ、この節を用いた加工品は香り高く、独特のコク・旨みを生み出す。
- ・産地では多くの事業者が他産地の節を仕入れて、加工するのみであるが、同社では自社で節を製造しており、節の状態・質を自ら管理できるため、常に一定の味の商品が提供できる。

#### ◆市場性

- ・地産地消や食品の安心・安全という観点から商品のトレーサビリティを重視する消費者や飲食店に対して、『伊勢志摩・波切産』という明確な商品訴求が可能である。
- ・本物志向の消費者が増える中、天然節だしへのニーズは高く、業務用製品として好評を得ている。



【独自の手火山焙乾方式】

#### ◆販路

- ・既存取引のある水産卸問屋、飲食店等の業務用需要を主な開拓先と定め、そのすそ野を広げていくほか、展示会出展等を通じ、料理人との接触機会を増やし、新規販路を開拓する。

### 地域における関係事業者との連携

- ・志摩漁業組合、志摩・度会商工会広域連合等の関係団体と協力・連携し、事業の推進を図る。
- ・また、地域の学校とも連携し、鰹節製造実習に協力したり、学校給食における地元産品の積極利用として本商品の採用を呼びかけていく。