

3類型	鉦工業品の生産に係る技術	通巻番号	4 - 19 - 018
地域資源名	東紀州の干物	認定日	平成19年12月10日
地域	尾鷲市、熊野市、紀北町、大紀町、御浜町、紀宝町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：電子レンジでの簡単調理を実現した「東紀州の干物」の新・食スタイル
～「そのまんまレンジ」「レンジ料亭」各シリーズの製造・販売事業～**

会社名：ギョルメ舎フーズ株式会社

所在地：三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区
長島1719番地22

連絡先：TEL：05974 - 7 - 0066
FAX：05974 - 7 - 0099

H P：http://gyorme.jp/index.html

事業概要(新たな活用の視点)

- ・紀北地域の水産加工業は古くから鮮度の良さと独特の製法で漁業関係者の間では高い評価を得ているが、近年の輸入水産物の急増による魚価低迷、過疎地域共通の人材不足等の問題により水産業界の低迷が続いていた。
- ・当社は、地域内の異業種企業が地場産品の開発や研修事業を実行するために設立された異業種交流グループ「ギョルメクラブ」を母体に、平成8年、法人設立。
- ・「JAPANブランド事業」「三重ブランド事業」に参画した中で新商品開発能力、市場創造能力を取得し、今回、電子レンジで簡単に味や風味を損なわない日本初の技術(ジェットオープン 新製法)の開発に成功し、新商品『そのまんまレンジシリーズ』を世に送り出した。

【そのまんまレンジシリーズ】



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・大手冷凍食品製造会社が開発し、市場に出したが消費者に受け入れられずに消えていった隙間市場において、独自技術を駆使し、「焼きたて干物」「切り身」に近い製造方法と現代に合う薄味を実現したことが強みとなる。

市場性

- ・「中食(なかしょく)ブーム」と言われる惣菜関係の市場が伸びる中、高齢者や単身居住者への個食ニーズにも対応する、他では例を見ない“個別パッケージ”に期待できる。

販路

- ・都心部で高付加価値商品のラインナップを充実させたいと考えている百貨店(いわゆるデパ地下)やこだわり食材に注目する「高質スーパーマーケット」をターゲットと設定。

地域における関係事業者との連携

- ・県公社、紀北町商工会、三重中京大学、地元水産業者と連携して、水産物の調達、国内外への販路拡大、商品の開発改良、資金融資の保証等幅広い事業で密接な関係にある。