

3類型	農林水産品	通巻番号	4-19-033
地域資源名	養殖まだい	認定日	平成20年2月20日
地域	三重県尾鷲市、熊野市、大紀町南伊勢町、紀北町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：地元尾鷲の養殖まだいをを使い独自の製法技術で開発、商品化した「焼鯛」の販売と販路拡大

会社名：三和水産株式会社

所在地：三重県尾鷲市三木浦町339

連絡先：TEL：0597-28-2336

H P：http://www.sanwasuisan.co.jp

FAX：0597-28-2337

事業概要(新たな活用の視点)

- ・尾鷲の養殖真鯛の活性化を目指し、おめでたい慶事の場面で赤く美しい形の鯛をそのままの状態を使って頂くため、独自の製法(鱗を取らず、ワカメを詰め、熱風で焼き)で商品化した「焼鯛」を冷蔵・冷凍・真空パックでお届けし、レンジもしくは湯煎で簡単に食べられる商品の販路拡大への取り組み。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・「おめでたい時には鯛を」という日本古来の食文化をもう一度見直してもらうことをコンセプトにした手軽に食べられる「焼鯛」。
- ・この「焼鯛」は一般的な直火焼鯛と違い、エラと内臓を鯛を切らずに取り除き、鱗は取らず蒸し焼きにするため、皮は食べられないが姿形が美しく、冷めても固くならない。



【おめでたい焼】

◆市場性

- ・ターゲットはギフトシーンの中でフォーマルギフトといわれている中元、歳暮市場ではなく、お祝いギフト、お返しギフト、歳時記祭事ギフトという慶事用パーソナルギフト市場。



【三木浦魚港】

◆販路

- ・多くのシーンが想定されるが、少子高齢化が進む中で、子供や孫、高齢者の記念日をみんなで祝うという身近なイベントを重要な販路と見ている。

地域における関係事業者等との連携

- ・美しい三木浦湾を守っていく取組を三木浦漁業組合と一緒に実施しており、地元の特産品を積極的に活用した商品開発を行っている。
- ・尾鷲市の地域振興ゾーン「夢古道おわせ」で開催されるイベント参加や地元の小・中学校の「地元産業体験授業」の受け入れなど、県・市と連携して尾鷲のPRに取り組んでいる。



【地元の小学生が書いた製造工程】