

3類型	鈹工業品	通巻番号	4 - 20 - 030
地域資源名	水産練製品	認定日	平成20年12月24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:伊勢かまぼこの製造技術を駆使した「ソフト新魚肉練り商品シリーズ」の開発、販路拡大

会社名:有限会社若松屋

所在地:三重県伊勢市河崎1-9-28

連絡先:TEL:0596-31-0123

H P : <http://www.wakamatsuya.co.jp>

FAX:0596-31-0124

事業概要(新たな活用の視点)

- ・水産練製品業界は消費者の練製品離れや、低価格商品の氾濫により年々厳しさを増している。
- ・水産練製品は、従来、商品の優劣を決めるのは食感(プリプリ感)と風味。本製品は、その既成概念にとらわれない新しいテクチャー(食感)「ソフトな感触」の製品の開発であり、逆転の発想。
- ・従来の「和」の商品からテリーヌ、パテ、ディップソースなど洋惣菜としての新分野を切り開くもの。



【ひりょうず】

売れる商品づくり、(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・本製品は 地元の未利用魚、低使用魚の活用 魚肉は低カロリーのうち良質なタンパク質が豊富 ソフト仕上げのため、塩分を従来の蒲鉾の半分以下に 魚身を使用した和洋融合製品。

市場性

- ・練り製品市場だけでなく、魚肉の持つヘルシーなイメージにより、惣菜市場、肉加工商品市場、海外市場等新たな需要層の開拓を目指す。

販路

- ・百貨店、高級スーパー、ネット通販、海外スーパー、介護市場など各種展示会出展により販路の開拓を行う。



【野菜とコラボの練り製品】

地域における関係事業者等との連携

- ・地域の漁業関係者との連携。
- ・県、大学、関係機関とも連携を持ち、科学的根拠を必要とするものに対する研究や、技術的な情報収集にも役立っている。



【若松屋河崎本店】