

3類型	農林水産物	通巻番号	6-19-031
地域資源名	ふぐ	認定日	平成19年12月7日
地域	山口県下関市	所管省庁	経済産業省、農林水産省

**事業名：本場下関の「天然国産真フグ」を活用した下関ブランド商品の開発
および販路拡大**

会社名：株式会社蟹屋

所在地：山口県下関市豊浦町川棚1528-33

連絡先：TEL：0837-74-3778

H P：<http://www.e-kaniya.com/>

FAX：0837-74-3777

事業概要(新たな活用の視点)

- ・下関はフグ取扱高日本一を誇り、全国の約8割のシェアを占めている。高級魚とされる「トラフグ」には一般消費者にはなかなか手が出せないのが現状。
- ・数年前から水揚げされるようになった「天然真フグ」は、「トラフグ」に勝るとも劣らない食味を有しており、当社はこれを活用した「真フグ一夜干し」「真フグ唐揚げ」「真フグたたき」を商品化し、平成18年度の「下関ブランド」商品として認定を受けた。
- ・本事業では「天然国産真フグ」の特長を活かした「本場下関直送“天然国産真フグ”セット商品」を開発とともに、その販路開拓に取り組む。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・本事業で販売する「真フグセット商品」は、「美味しさ」に加え「天然国産」であり、また価格面でも「トラフグ」に比べ安価であるため、競争力を確保できる。
- ・当社製品は、身欠き工程に純水を使用し鮮度保持効果を高めるとともに、半製品の保存段階でCAS冷凍システムを活用することにより高い品質を保持している。

◆市場性

- ・食味や価格面において、家庭で「ふぐ」を気楽に食べたい消費者のニーズに十分応えられる商品である。

◆販路

- ・全国の百貨店や生協、スーパー等の販売ルートを開拓する。

地域資源における関係事業者との連携

- ・本事業により「真フグ」および「下関ブランド」の認知度向上に努め、下関魚市場の活性化と漁業生産者の生活向上に貢献する。



真フグ一夜干し



真フグ唐揚げ・ステーキ



真フグたたき