

3類型	鉱工業品	通巻番号	6-20-048
地域資源名	氷温食品	認定日	平成20年9月12日
地域	鳥取県米子市	所管省庁	経済産業省・農林水産省

**事業名：氷温熟成技術を活用した、南蛮漬け「まるやか甘酢」商品シリーズの
販路開拓および商品開発**

会社名：株式会社 ダイマツ

所在地：鳥取県米子市旗ヶ崎2026

連絡先：TEL：0859-32-7456

FAX：0859-32-7460

H P：http://www.daimatsu-net.com

事業概要(新たな活用の視点)

昭和53年に「氷温領域」が発見されて以来、当社は氷温技術を商品作りの根幹にすえて、魚を主原料にこだわりの惣菜を消費者に提供してきた。

「まるやか甘酢」商品シリーズの原料は、前浜で獲れ境港に水揚げされるアジ等小型魚を使用、加工は30年間培ってきた氷温技術にこだわり、調味液は「氷温純米酢」を使用している。

当商品シリーズは、原料は地元のものにこだわり、味は氷温技術により食品素材の持つ本来のうま味を生かした、旬の味覚を味わっていただくことができる。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

「食べて美味しく、飲んで身体によい」氷温熟成された魚と酢により、魚の美味しさを堪能し、調味液に溶け出した魚のエキス・栄養たっぷりのマイルドな味の調味液を食することができるのが、本商品の大きな特徴である。

◆市場性

DHAやEPAが多く含まれる魚介類は、健康によいとの理由から、50歳代以上の層では日常の食事で魚介類を食べる頻度が高く、現状では低い40歳代以下の層でも多く人が今後は増やしたいとする統計結果が出ており、市場ニーズ・規模ともに期待できる。

◆販路

当社の15万人会員組織への通信販売に加えて、国内外の展示会出展を行って業務用、海外への販路を拡大する。



地域資源における関係事業者との連携

社団法人氷温協会、鳥取県産業技術センター食品研究所と引き続き連携し、商品開発・評価試験等を行う。

