

3類型	鮎工業品	通巻番号	6-21-014
地域資源名	魚の一夜干し	認定日	平成22年 2月26日
地域	島根県大田市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

**事業名：魚の一夜干しの技術を用いたイカや白身魚・青魚などの柔らか海産物
燻製シリーズの開発・製造・販路開拓**

会社名：株式会社和田珍味

所在地：島根県大田市五十猛町559-3

連絡先：TEL：0854-87-0611
FAX：0854-87-0844

H P：http://wadachinmi.co.jp/

事業概要(新たな活用の視点)

- ・株式会社和田珍味は大正12年に創業。ふぐの加工品を中心に一夜干しの技術を培ってきた。
- ・当社がこれまで培ってきた魚の一夜干しの製造技術により素材別・素材の状態別に水分調節を行うことができるため、他社にはない柔らかさを出すことが可能。
- ・本事業では、燻製商品としてはあまり商品化されていない魚を使用。素材に応じて一夜干しの時間(乾燥時間)を調整し、燻煙法を使い分けた燻煙処理を行うことで柔らかく素材の旨味を引き出した商品を提供する。

いかの燻製



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・硬い燻製が多い中、一夜干しの技術により素材別の水分調節が可能のため、非常に柔らかい食感の燻製ができる。また、燻製液に漬けて製造する燻製が多いが、燻煙処理を行い、更に魚種により燻製法を選択することで、手にべとつかない、素材の旨味をより引き出す商品を提供できる。

◆市場性

- ・柔らかい燻製のため高齢者層を対象に、また手軽に食することができるので、調理素材としても使えるため幅広い年代層への市場が期待できる。

◆販路

- ・これまでの取引先を含む大手百貨店・高級スーパーを中心に販路開拓を行うほか、ネット通販、カタログ販売も行う。また、最終年度までには業務用への展開も図る。

ハタハタの燻製



(株)和田珍味 本店



地域資源における関係事業者との連携

- ・島根県水産技術センターの指導を得ながら、地元漁業者の協力も得て商品開発・改良に取り組んでいく。