

3類型	農林水産物	通巻番号	6-28-011
地域資源名	あんこう	認定日	平成29年2月3日
地域	山口県下関市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：日本有数の水揚量を誇る下関市の「あんこう」刺身珍味や生ハム等の商品開発および販路開拓

会社名： 有限会社玄洋社
(法人番号1250002012819)

所在地： 山口県下関市彦島西山町4丁目11-7

連絡先： TEL： 083-250-5229
FAX： 083-250-5252

H P： <http://www.genyosha.jp/>

事業概要(地域産業資源の活用)

冬の味覚の代表であり高級食材として珍重されている「あんこう」は下関漁港が日本有数の水揚量を誇る。

本事業では、当社がこれまで培ってきたふぐ関連の新商品開発のノウハウを活かし、沖合底びき網漁業船団の協力のもと、「あんこう」の加工品としては全国的にも珍しい刺身珍味「瓶のあんさし」や「あんこうの生ハム」等の商品を開発し全国に向けた販路開拓に取り組み、当社の新しい経営の柱となるよう目指すとともに、下関「あんこう」ブランドの向上と認知度向上を図る。



【下関漁港(あんこう)】

新たな需要開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

「あんこう」は加熱して食べるのが一般的であり、本事業商品のような刺身珍味は全国的にも珍しい。このため新たな需要の喚起や市場ニーズが期待できる。

◆需要の開拓の方針

本事業で開発する商品は、ワイン好きの女性や日本酒好きの層をターゲットとしている。また、「あんこう」好きな富裕層などもターゲットとしている。販路開拓においては、既存販売チャネルを活用するとともに、展示会や商談会・催事等に積極的に参加し新たな販路開拓に取り組む。



【瓶のあんさし】

◆商品の特性

本事業で開発する商品は、下関漁港を拠点とする沖合底びき網漁業船団との連携により、高鮮度を維持した原料が確保できるようになったことから初めて商品化が可能となった。5種類の味を用意する「あんさし」のほか、チップ等にこだわった冷燻製商品「あんこうの生ハム」などを商品化する。



【あんこうの生ハム】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

原料の安定供給においては、沖合底びき網漁業船団を所有する(有)昭和産の協力を得ているほか、仲卸、冷凍業者の協力を得ている。商品PRや販路開拓においては、山口県、下関市、下関商工会議所、(公財)やまぐち産業振興財団などの行政・支援機関の協力・支援のもとに進めていく。