

3類型	農林水産物	通巻番号	6-27-001
地域資源名	ふぐ	認定日	平成27年7月6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：ふぐの王様と言われる「トラフグ」本来の食感や味を活かした新商品開発および販路開拓**

会社名：株式会社 山賀

所在地：山口県下関市彦島西山町2丁目1番24号

連絡先：TEL: 083-250-5025  
FAX: 083-250-5026

H P: <http://www.shimonoseki-yamaga.net/>

**事業概要(新たな活用の視点)**

同社は、下関市に本社を置く水産加工会社であり、業務用や一般消費者向けに「ふぐ」加工品のほか下関漁港で水揚げされる水産物の加工品を取り扱っている。素材の持つ本来の旨みと鮮度を重視した商品づくりをポリシーとして取り組んでいる。本事業では、刺身として食される「トラフグ」の身を原料に、「トラフグ」本来の食感や味を最大限に活かした商品開発に取り組み、全国に向けた販路開拓を進める。



【トラフグ】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**◆競争力**

「ふぐ」の中でも最高級とされる「トラフグ」を使用し、刺身として使用する身を原料に「トラフグ」本来の食感や旨み・甘味を最大限に活かした商品であり、専用裁断機によりカットを行い、瓶詰め商品にすることで、手軽に食することができることから、他の類似商品に対して十分に優位性を確保している。



【加工工程】

**◆市場性**

本事業商品である「トラフグ焼き塩造り」は、平成26年度の山口県水産加工展において最高賞の農林水産大臣賞を受賞したほか、首都圏のイベントにおいても予想以上の高い評価を得ており、高級珍味の市場ニーズに十分こたえられるものである。

**◆販路**

販路開拓においては、当初は地元お土産店や既存取引先、自社ネット通販を主体に展開し、新商品開発による商品アイテムの充実を図りつつ、首都圏等の百貨店や高級スーパー、通販事業者等を中心に全国に向けて販路開拓を進める。



【トラフグ焼き塩造り】

**地域資源における関係事業者との連携**

原料の調達には、地元南風泊市場から信頼のおける仲買人を通して供給を受けており、鮮度を維持した原料の冷凍保存においては、地元企業の3D冷凍システムを使用している。また、商品の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。