

3類型	鈹工業品	通巻番号	6-25-001
地域資源名	魚の一夜干し	認定日	平成25年7月8日
地域	島根県松江市、浜田市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名：島根県沖の魚などを活用した発酵熟成干物(奉書干し)製品の開発及び販路開拓

会社名： 有限会社土江本店

所在地：島根県松江市矢田町250-41

連絡先：TEL：0852-21-3150

H P：http://www.tsudakko.com/

FAX：0852-21-3319

### 事業概要(新たな活用の視点)

本事業は、「魚の一夜干し」の製造工程において、従来の「塩漬」工程ではなく、同社が培った漬物技術である米麴、酒粕等を使用した「氷床洗い」工程とすることと、乾燥工程で奉書紙を使用し品質向上とストーリー性を付加することで、従来の一夜干しと差別化を図った「奉書干し」製品の開発及び販路開拓を行う。本事業で取り組む発酵熟成干物は、米麴や酒粕などの本来の旨みに加え、魚のタンパク質が酵素で分解されて、旨み成分であるアミノ酸が多量に生成されるので、旨みに加え、やわらかさを有する商品となる。その上、添加物、漂白剤、着色料、保存料等を使用しないので昨今の消費者の健康志向に合致しており、市場性は高いと見込める。



【のどぐろの奉書干し】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

米麴や酒粕など本来の旨みに加え、魚のタンパク質が酵素で分解され、旨み成分であるアミノ酸が多量に生成される為、従来の一夜干しに比べて旨みに加え、やわらかさを有する。

#### ◆市場性

当該商品は塩干魚介に属し、水産白書によれば塩干魚介の消費額は下がりつつあるものの、水産物の冷凍調理食品と比べて約3倍の消費量であり、依然として市場規模は大きい。



【包装後の奉書干し】

#### ◆販路

都心の百貨店を軸とした販路開拓を行いながら、通販会社・生協ルートなどへ展開していく。また高級ホテル・料亭などでの採用を目指すべく、業務用の販路開拓も行う。



【商品イメージ】

### 地域資源における関係事業者との連携

(公財)しまね産業振興財団、島根県産業技術センター、島根県水産技術センター、浜田市、はまだ産業振興機構、浜田の漁業者及び株式会社浜田あけぼの水産、浜田魚商協同組合などの協力を得ながら、今後の製品改良や設備投資を行っていく予定である。