

3類型	鉱工業品	通巻番号	6-26-008
地域資源名	魚の一夜干し	認定日	平成27年2月2日
地域	島根県出雲市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名:「魚の一夜干し」の技術を活用した、多様な用途で簡便調理が可能な食材の開発・販売**

会社名: 有限会社 渡邊水産  
 連絡先: TEL: 0853-22-6555  
 FAX: 0853-25-0828

所在地: 島根県出雲市浜町1987-1  
 H P: <http://watasui9899.net/>

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・同社は20種類以上の魚種にて、化学調味料等無添加での魚の一夜干し製造を行い、生協・宅配事業者・高級スーパー向けの商品を提供してきた。
- ・本事業では魚の一夜干しの製造工程に、「冷蔵熟成」工程を追加することで、多様な用途で簡便調理を可能とした下ごしらえ済みの食材の開発・販売をおこなう。

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

◆競争力

魚の一夜干しの製造工程に、「冷蔵熟成」工程を追加することで、食材としての旨味が増し、素材本来の美味しさを味わうことができる。また、調理に適した水分量であるため、解凍時にドリップが出ず、「焼く」以外に「煮る」「揚げる」など多様な用途で調理が簡便であることから、競争力を有している。

◆市場性

水産白書によれば、1世帯当たりの年間消費支出額において魚介類は減少傾向にありつつも、依然トップである。魚料理の面倒なイメージを払拭する、簡便調理ができる商品を望む声が高く、本商品のニーズは高い。

◆販路

同社が従前より保有している、生協・宅配・高級スーパーなどの販路に加え、新たな販路として外食産業・老人ホームなどの業務用の販路を、専門展示会の出展等を通じて開拓する。

**地域資源における関係事業者との連携**

主に島根県の水産関係業者との連携を図り、安定的な供給を受けるとともに、島根県産業技術センターによる成分分析の協力を得て、より品質の高い食材提供をおこなう。



【アナゴの切り身(加工後)】



【冷蔵・乾燥設備】



【調理例(天ぷら)】