

<b>3類型</b>	農林水産物	<b>通巻番号</b>	1 - 19 - 002
<b>地域資源名</b>	ホタテガイ	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	北海道北見市	<b>所管省庁</b>	農林水産省 経済産業省

## 事業名: ホタテの煮汁を活用した地域ブランド商品化

会社名: 株式会社 しんや  
 連絡先: TEL: 0152 - 54 - 2181  
 FAX: 0152 - 54 - 2184

所在地: 北見市常呂町字常呂45番地6  
 H P: <http://www.shinya.ne.jp>

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・北見市常呂町はオホーツク海とサロマ湖に面し、「ホタテ養殖発祥の地」とも呼ばれる水産業と農業の盛んな地域である。
- ・ホタテを加工する際に発生する煮汁は、貝柱等の煮熟に伴い溶出するホタテのエキスを高濃度凝縮したものであり栄養分も豊富なことから、新たな調味料を開発する。
- ・ホタテ煮汁の活用法の開発は、これまで産業廃棄物であった資源の有効利用による環境負荷低減にも貢献するものである。



【本社】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・当社の主原料であるサロマ湖産のホタテは、群を抜いたグリコーゲン量を誇り、煮汁はミネラル豊富な塩の使用により生まれる煮汁エキスであるため、極めてこくのある商品となる。

#### 市場性

- ・味の良さでオホーツクのホタテの評価、知名度は高く、ブランド力が発揮出来る。さらにホタテ調味料は、日本国内だけでなく、発展の著しい中国、台湾などもマーケットとして期待できる。

#### 販路

- ・百貨店などの流通業者に対しては既存商品の確固とした販売ルートを活用する一方、展示会、見本市にて関心を高める努力を重ね、さらには当社のホームページを通し積極的な情報発信を行い、ユーザーを直接確保する。



【ホタテ漁】

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・脱塩、脱臭のための基礎技術の検討及び成分分析、試作品の製造、改良には北見工業大学、道立食品加工研究センター、オホーツク圏地域食品加工技術センターと連携を図る。また、圏域内の飲食関連団体との連携により、開発品を用いて調理品の試作会及び一般向けの試食評価会を実施する。



【ホタテ加工】