

3類型	鈹工業品	通巻番号	4 - 29 - 011
地域資源名	かまぼこ	認定日	平成29年12月8日
地域	富山県高岡市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：富山の伝統的な「かまぼこ」を活用した新かまぼこ「はべん」の開発・製造・販売

会社名：株式会社富山ねるものコーポレーション 所在地：富山県高岡市二塚199-16
 (法人番号5230001015283)
 連絡先：TEL:0766-63-4848 H P : <http://www.asazen.co.jp/>
 FAX:0766-63-4849

事業概要(地域産業資源の活用)

日本海沖で水揚げされた新鮮なトビウオを原料とする富山の伝統的な製法により化学調味料を使わず天然素材のみを用いて製造する県内唯一のかまぼこである。本事業では、形や食感の更なる改良、地元の食材などとの組み合わせによる種類拡充などにより販路開拓に取り組んでいく。



【富山のかまぼこ(昆布巻等)】

富山県のかまぼこを指す方言である「はべん」を商品ブランド名とし、富山らしさを前面に打ち出しながら販路開拓を図っていくことで、「富山のかまぼこ」の認知度が高まり、地域の他の中小企業への波及効果が期待される。

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

かまぼこを含む魚肉練製品の市場規模としては近年横ばいで推移しているが、市場からは「少量消費」「手軽さ」「本物・高級志向」といったニーズがある。本商品は食べ切りサイズ、イージーオープン、素材の旨みと食感の良さという評判を有しお土産や移動時の軽食という点で訴求力がある。

◆需要の開拓の方針

まず、北陸エリアの観光客をターゲットとして、道の駅や土産店、地元百貨店へ営業活動を行う。また、首都圏の本物・高級志向の消費者をターゲットに、有名百貨店や高級スーパーなどに対して営業活動を行う。さらに、展示会に出展し本商品の特徴である素材の良さなどを前面に出し、PR活動を行う。

◆商品の特性

①富山の伝統製法による魚本来の旨みと食感、②原料は天然素材に限定、③食べ切りサイズ、④イージーオープン、⑤地元の食材を用いたラインナップという特性を有し、他の競合商品や類似品と比べて競争力を有している。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

高岡水産物市場から地物の魚の仕入を行っており、また高岡商工会議所から販路開拓支援を受けている。さらに、富山県食品研究所から食感等に関する助言を受ける。



【「はべん」シリーズ商品】

上左：白えび
 上右：富山ブラック(黒ごま・はちみつ)
 下：平ら鱈蒲