

3類型	鉱工業品	通巻番号	4-28-023
地域資源名	塩	認定日	平成29年2月3日
地域	石川県珠洲市	所管省庁	財務省、農林水産省 経済産業省、国土交通省

事業名：奥能登・珠洲の「揚げ浜塩」を使った商品開発 及び体験型観光商品開発・提供事業

会社名：株式会社Ante
(法人番号9220001014183)
連絡先：TEL:0761-74-8002
FAX:0761-74-8003

所在地：石川県加賀市篠原新町1-162

HP : <http://www.ante-jp.com/>

事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源「塩」の中でも、特に「揚げ浜式製塩法」は500年以上の歴史があり、伝統的な「揚げ浜式製塩法」により作られる塩を使った商品の開発を行うとともに、揚げ浜式製塩技術の一部を体験することを主とした着地型観光商品の開発を行う。本事業により、「揚げ浜式製塩法」の知名度向上と石川県珠洲市への観光客誘致の促進が期待される。



【揚げ浜塩を使った「しおサイダー」】

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

(商品) 「揚げ浜塩」に対する味の評価は高く、先行発売した商品も好評を得ており、市場性は高い。

(観光) 奥能登の伝統的な暮らしを体験することができ、奥能登観光における新たなニーズを掘り起こすことができる。

◆需要の開拓の方針

(商品) 既存取引先や展示会等を通じて、国内及び海外への販路を拡大する。

(観光) 同社が珠洲市内に開店した「しお・カフェ」への来店客は年間2万人に及ぶことから、カフェ来店客に対して体験型観光を提供する。

◆商品の特性

(商品) 全国で唯一の「揚げ浜式製塩法」で作られる塩という稀少性に加え、全国の有名料亭で使用されていることから、食味に優れる商品である。

(観光) 製塩体験にとどまらず、塩を使った料理体験や食事など、地域の食文化にも触れることができる。



【塩を使った料理体験】



【揚げ浜式製塩の体験】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

珠洲市内の製塩事業者、農業生産者に加えて旅館業をはじめとした観光関連事業者と連携し、本事業に取り組む。また、「揚げ浜式製塩」の応援宣言をしている珠洲市とも連携し、「揚げ浜式製塩」の知名度向上に取り組む。