

3類型	農林水産物	通巻番号	4-28-010
地域資源名	ブリ	認定日	平成28年10月14日
地域	富山県射水市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 地元鰯から造る各種調味料および調味料を活用した新商品の開発・製造・販売

会社名: 有限会社片口屋
(法人番号7230002013945)
連絡先: TEL: 0766-55-0003
FAX: 0766-55-4531

所在地: 富山県射水市戸破6362番地
HP: <http://www.kataguchiya.com/>

事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源「ブリ」の内臓を使用し、速醸法という新技術を活用することで実現した、旨味が強く、低臭、低塩の鰯の魚醤油「鰯醤」の販路開拓、並びに「鰯醤」を活用したドレッシング等各種調味料を開発、販路開拓を図っていく。加えて、「ブリ」の身と糀、塩で造る「鰯味噌」を開発し、販路開拓を図っていく。

これまで廃棄されてきたブリの内臓を活用するという新たな視点及び「富山のブリ」というブランドを活かした高付加価値商品の訴求に繋げていく。



地域産業資源「ブリ」

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

魚醤は一定の国内需要があり、また、ドレッシング市場は多様な食材へ使用され拡大基調が続いている中、近年、消費者の健康志向が大きく高まっていることから、低塩で栄養価も高い鰯醤は、市場性が高いと言える。また、味噌も一定の国内需要があることに加え、海外輸出金額、数量が共に拡大しており、海外から求められる無添加、ノンアルコールを実現する「鰯味噌」のニーズは高いものと思われる。

◆需要の開拓の方針

「鰯醤」及び各種調味料については、お土産品としての販売に加え、飲食店への業務用として販売していく。「鰯味噌」については、国内においてはこだわり食品を販売するスーパー、海外向けについてはアジア、中東へ輸出する。

◆商品の特性

「鰯醤」は、全国的に知名度の高い「富山のブリ」を活用した、初めての鰯の魚醤油であることに加え、他の魚醤油と比べ、低塩で栄養価も高く、近年の健康志向に対応した商品である。また、「鰯味噌」についても、同様に初めての鰯を使用した味噌であることに加え、栄養価も高く美味という特長を有する。



鰯の内臓を使用した魚醤油「鰯醤」

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

「鰯醤」は福井県立大学と、「鰯味噌」は富山県農林水産総合技術センター食品研究所と共同にて開発を行い、今後も協調して商品開発・改良に取り組む。加えて、地元漁業協同組合、鮮魚仲卸業者、鮮魚販売業者との連携により、持続的な原料調達スキームを構築している。