

3類型	農林水産物	通巻番号	4-20-016
地域資源名	ぶり	認定日	平成20年9月24日
地域	富山市、高岡市、射水市、魚津市、氷見市、滑川市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：「氷見の寒ぶり」冷凍加工製品の製造・販売

会社名：マルカサフーズ株式会社

所在地：富山県氷見市地蔵町13-18

連絡先：TEL：0766-74-4433

H P：<http://www.marukasa.co.jp/>

FAX：0766-72-3636

事業概要(新たな活用の視点)

・「氷見の寒ぶり」は、全国の産地ぶりの中でも注目度が高く、ブランド力は日本一。限られた漁獲期と人気の高さから、その殆どは生鮮出荷・流通しており、まぐろのように冷凍加工したものやその他加工した高付加価値商品が存在しない。

・本事業では、富山の深層水を活用した独自の冷凍技術により、鮮度を保持して部位ごとに冷凍加工した、今までにない「氷見の寒ぶり」の料理食材(ぶりしゃぶ、ぶり大根等)を製造し、販売先及び販売時期の拡大を図る。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・天然ぶりは、養殖に比べ身肉中のエキス分に由来する旨味成分が多く味が濃厚。中でも氷見の天然ぶりは味が良く、当該商品は独自の冷凍技術により通年販売が可能であり、少量販売も可能なことから業務用以外に一般消費者へも対応できる。

◆市場性

・部位別冷凍加工提供により、飲食店等にとっては、需要期に無駄なく仕入れて使用でき、さらに冬期以外の季節でも氷見の寒ぶりを顧客に提供することが可能となることから需要の更なる拡大が期待できる。また、一般の消費者にとっては、高級品を手軽な量・価格で味わえることから、新たなニーズを掘り起こすことができる。

◆販路

・既存取引先に加えて、新規に業務用(すし屋等飲食店)、大手百貨店、量販店に拡販する。新規販路開拓のために、マーケット調査、展示会への参加等、販売促進を積極的に展開していく。

地域における関係事業者等との連携

・氷見水産加工組合(121社)で中心的役割を担い、氷見の漁業者とともに地域の発展に向け積極的に活動を推進している。

・富山大学、富山県食品研究所等研究機関と連携し、新たな加工商品の開発に取り組んでいる。



【 氷見の寒ぶり 】



【 部位ごとに切分け独自冷凍 】



【 ぶりしゃぶセット 】