

3類型	農林水産物	通巻番号	4-20-54
地域資源名	シロエビ	認定日	平成20年 7月 2日
地域	富山市、高岡市、射水市、魚津市、水見市、滑川市、黒部市、入善町、朝日町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：シロエビの風味を生かしたパウダー調味料の製造・販売

会社名：シラホフーズ株式会社
 連絡先：TEL： 076-479-9311
 FAX： 076-479-1109

所在地：富山県富山市水橋中村468-1

事業概要(新たな活用の視点)

- ・「富山湾の宝石」とも呼ばれる富山特産のシロエビの多くはむき身で出荷されているが、その場合、約7割の殻が廃棄されている。このシロエビの殻の有効活用を図るため、殻を独自の殺菌処理と乾燥技術により生臭さを排除し、シロエビ本来の香りと味を生かした風味調味料として量産供給を実現。
- ・超微粉パウダーとすることにより他の製粉等と混ざり易くなることから、麺類、粥、菓子等の加工食品への風味調味料として新たな業務用需要の開拓・拡大を図る。また、一般家庭向けとして、料理だし・タレ・スープ等への添加調味料の販売もあわせて計画する。



【富山湾特産 シロエビ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

- ◆競争力
 - ・シロエビの風味調味料は他に例が無く、自然素材100%の調味料として安全、安心、信頼感が高い。
 - ・超微粉パウダーであることから加工食品への配合が容易であり、新しいシロエビ風味の食品開発が幅広く期待できる。
- ◆市場性
 - ・調味料市場全体は2004年で1.4兆円と堅調に推移しており、加工食品市場の拡大の中で、風味調味料需要は増加傾向にある。食の安全に対する関心の高まりもあり、自然素材へのニーズは更に高まっている。
- ◆販路
 - ・現状商談が進んでいる地域の加工食品メーカーへの販売を柱に、各種展示会への出展等により、さらなる加工食品メーカー販路を拡大する。



【超微粉パウダー】

地域における関係事業者等との連携

- ・シロエビの安定的な調達のため、地域漁業者と連携体制を構築。超微粉パウダーの供給拡大を図るため、同業者との連携も進めている。
- ・地元大学と連携し、技術指導やアドバイスを受け、超微粉パウダーの開発を実現。