

3類型	鋳工業品の生産に係る技術	通巻番号	4-19-020
地域資源名	ます寿し	認定日	平成19年12月10日
地域	富山県富山市、高岡市、射水市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：冷凍ます寿司の製造販売

会社名：山口アルク株式会社

所在地：富山県富山市飯野1-1

連絡先：TEL：076-452-0043

H P：<http://www.010sakura.com/index.html>

FAX：076-452-0810

事業概要(新たな活用の視点)

- ・ます寿司は、二百数十年前、富山藩主前田利興が八代将軍徳川吉宗に献上した際、その風味が激賞されたことにより始まったとされる。現在では、富山の名産品として富山県内はもちろん日本全国の消費者に愛されている。
- ・従来、「ます寿司」は生寿司だけであり、賞味期限から商品提供に制約を余儀なくされていた。
- ・当社は、創業以来、建設資材リース業として事業を行ってきたが、富山のます寿司をもっと普及させたいとの思いから、全くの異分野である本事業に挑戦した。
- ・従来なかった冷凍調理技術により、生寿司と比べても味・風味に遜色のない商品を提供することが可能となり、新たな需要を開拓し、全国、海外へ富山すし文化のさらなる発信を図る。



【冷凍ます寿司「さくら」】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・冷凍提供ということで、賞味期限、在庫保存が大幅に改善されたことにより、販売エリア及び販売拠点が拡大し、全国向けや海外向けの幅広い需要に対応ができる。

◆市場性

- ・冷凍提供ということで、従来の生ます寿司の弱みであった賞味期限(従来は2日間程度)が解消。遠隔地への配送・持ち運びなどのメリットから新たな顧客ニーズの開拓、市場拡大が期待できる。

◆販路

- ・従来のます寿司顧客に対する百貨店、キオスク、コンビニ等での在庫販売、遠隔地への直販配送、海外等へのお土産、海外居住者への自家需要を見込む。



【「さくら」切り身】

地域資源における関係事業者との連携

- ・商品の開発、改良等の面で富山県食品研究所と連携するとともに、食材の供給についても地域事業者と連携を進めている。



【「さくら」製造風景】