

3類型	農林水産物	通巻番号	3-19-024
地域資源名	アジ	認定日	平成19年10月12日
地域	静岡県沼津市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：新方式の冷温燻製による「アジの新冷燻」の事業化

会社名：有限会社 坂弥水産

所在地：静岡県沼津市志下215-3

連絡先：TEL:055-931-1879
FAX:055-931-3140

HP:

事業概要(新たな活用の視点)

- ・江戸時代より培われた沼津の「アジ」の知名度と良質の鰯を確保できる地域特性を活用し、新方式の冷温燻製加工技術により「アジの新冷燻」という新ジャンルの食材を創造し、アジの干物と並ぶ地場産品とすることを旨とする。
- ・「アジの新冷燻」は日持ちや食感において温燻・冷燻双方の長所を持ち、和食・洋食どちらの食材としても使え、主にこれまで干物では不可能であった洋食市場を開拓し、低迷する干物に変わる「アジ」の新たな市場を創出していく。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

「アジの新冷燻」は生に極めて近い風味を有しつつ、燻製により生臭みがなく塩分も控えめで日持ちも良いという温燻・冷燻双方の長所を持ち、洋食でも和食でも合う食材である。これにより干物では不可能であった洋食市場を開拓し洋食素材として、アジの大衆魚イメージを改善し、高級食材としてのイメージアップにより差別化を図る。

◆市場性

昨今、消費者の健康食志向が進行しており、健康食を売り物にした飲食店も増加している。青魚の持つ血流改善効果と、生に近く塩分控えめな「アジの新冷燻」はこうしたニーズに合致する食材の要素を備えており、十分マーケットに受け入れられると考える。

◆販路

昨今の健康食志向から、健康食を売り物にするレストラン、飲食店が増加しつつある。また、こうした健康に気を使いこだわった食材を求める顧客層は主に都市部に存在している。当社が干物販売で培った日本全国の卸売市場やスーパーへの販路を活用し、まずは築地等の首都圏を中心に市場に出入りする仲買人の情報網を活用し、シェフへの直接アプローチを通じ洋食の新食材としての知名度を向上。そのうえで、スーパー等への販路拡大を図る。

地域資源における関係事業者との連携

- ・本事業は、静岡県工業技術研究所食品環境科の技術支援のもと、当社及び有限会社山由水産、有限会社かねせい水産、沼津海産物協同組合の地元4社が協力して事業化に取り組む。新冷温燻製装置の開発、製造は、静岡市の株式会社石川製作所が開発する。
- ・地元水産加工業者が協力しあい、干物と並ぶアジの新地場産品を創造し、地域雇用拡大や観光産業等への波及効果とともに地元水産加工業界の再生を目指す。