

3類型	農林水産物	通巻番号	3-30-334
地域資源名	三崎のまぐろ	認定日	平成30年10月12日
地域	神奈川県三浦市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名：三崎のまぐろを活用した長期保存できる 新たな天然マグロ加工品の開発・販売と海外展開

会社名：株式会社 西松  
(法人番号：2021001043471)  
連絡先：TEL：046-881-4127  
FAX：046-882-6990

所在地：神奈川県三浦市三崎5-18-9  
HP：<http://nishimatsumaguro.com/>

### 事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源である「三崎のまぐろ」は品質・鮮度が良いことから、その特徴を活かして、新食感の添加物不使用・長期保存可能な天然マグロ加工品「まぐろフレッシュハム」を開発・販売する。国内外の既存顧客に加え、生食を敬遠して食す機会がなかった外国人等の新顧客への提供を促進させ、三崎のまぐろの知名度向上とブランド力強化に貢献し、当社の新たな事業の柱にすることを旨とする。また急速拡大するグローバル市場の開拓も実現させる。



【当社既存商品】

### 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

三崎まぐろは、生食刺身利用が主体だが、地域の飲食店や小売店からは、長期保存ができ、多様な食シーンで使える鮮度を活かした加工品があれば、幅広い分野で消費者に提供できるとのニーズがあり、安心・安全な商品が求められている。海外ではスモークや生ハムのカテゴリーは刺身より需要が確立しており、現地の食嗜好とも合致することから市場性は十分にある。

#### ◆需要の開拓の方針

当初は地域の飲食店や小売店を中心とした販売、自社店舗の開設により商品PRを行う。既存取引先には、新商品の提案により鮮魚売場以外で展開を狙う。また、支援機関の協力や展示会等への参加により、新規取引先や百貨店等流通小売業、外食産業等などの販路を開拓する。海外市場では、信用ある商社と代理店契約を交わし、地域特性に合わせた需要開拓を行っていく。

#### ◆商品の特性

漁獲状態から判断して最適な身質や部位を厳選し、燻製加工した新食感のまぐろ加工品である。通常のまぐろ加工品は低価格原料を利用するが、本商品は目利きノウハウ・冷凍技術等により天然メバチマグロ等の刺身用高品質原料を利用でき、旨味を最大限に引き出せる。保存性が高く取扱いが容易で、モチモチとした生ハムのような食感が特徴。



【試作品：ブロック】



【まぐろフレッシュハムスライスの  
ベーグルサンド】

### 地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

原料供給にて三崎漁港、三崎魚市場と連携し、燻製開発にて地元企業の技術支援を受け商品を完成させる。地元企業と連携し、食べ方提案、メニュー開発、タイアップ地域ギフト企画等を推進し、ブランドの周知・浸透を図る。販売面では、地元の行政機関・金融機関等の地域機関と連携し、販売促進やブランド認知度向上を推進していく。