

<b>3類型</b>	農林水産物	<b>通巻番号</b>	3-24-182
<b>地域資源名</b>	浜名湖うなぎ	<b>認定日</b>	平成24年6月20日
<b>地域</b>	浜松市・湖西市	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

**事業名：浜名湖うなぎコラーゲン・セラミドパウダーを活用した新たな冷凍焼きおにぎり等の開発、製造及び販売**

会社名：有限会社勝美

所在地：静岡県浜松市北区三ヶ日町大崎1359-4

連絡先：TEL：053-526-1035  
FAX：053-526-1035

H P：http://www.hamanako-katsumi.com/

**事業概要(新たな活用の視点)**

浜名湖うなぎは全国的にもブランド力のある当地域の最大の地域資源であるが、近年の不漁により高騰と品不足に陥っており、うなぎ業界は大きな打撃を受けている。

本事業では、従来廃棄されていたうなぎの頭から抽出したコラーゲンとセラミドをパウダー化することにより、安定的かつ食品への利用を容易とし、このパウダーを添加した焼きおにぎりを地域の飲食店やフィットネスクラブ等に提供する。これにより、美容と健康面を訴求した、浜名湖うなぎの手軽な商品として広め、浜名湖うなぎの新たな顧客層の開拓と飲食店の活性化、さらにうなぎの使用量の抑制とブランド力の維持の両立を図っていく。



【浜名湖うなぎ】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

◆競争力

コンセプトは「低価格で手軽な浜名湖うなぎ商品」で、かつ「美容と健康に良い」である。当商品のコラーゲンは、魚コラーゲン特有の臭いがなく、肌への親和性の高いヒト型セラミドが高含有である。

◆市場性

肌のほり、つや、うるおいを保ちたいという女性のニーズは強く、コラーゲンは健康素材の中で最も市場規模が大きい。セラミドも近年急速に認知度が高まってきている。美容や健康を訴求した商品の市場ニーズは今後も拡大していくと考えられる。

◆販路

静岡県内の飲食店やフィットネスクラブ、高速道路のサービスエリア等のレストランに販売する。販路開拓は、こうしたルートに強い卸売店を活用するとともに、展示会などでPRを行う。



【焼きおにぎりの製造】



【焼きおにぎりの試作品】

**地域資源における関係事業者との連携**

本商品の原料となるうなぎの頭は、うなぎ料理店や加工場から回収することで、廃棄費用の削減につながる。また、飲食店は、従来はブランド力がある浜名湖うなぎを使ったメニューを提供したくても、価格の高騰や品不足のために提供できなかったが、低価格で手軽なうなぎメニューを提供できるようになる。