

3類型	鮎工業品	通巻番号	3-21-138
地域資源名	水産加工品	認定日	平成22年2月10日
地域	静岡県焼津市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：焼津の水産加工品を使用した「SAKANA SARADA(魚サラダ)」の開発

会社名：株式会社いちまる
 連絡先：TEL:054-628-4115
 FAX:054-628-8134

所在地：静岡県焼津市中港2-5-13
 H P: <http://ichimaru-grp.co.jp>

事業概要(新たな活用の視点)

「焼津のカツオ」は全国的に有名である。しかし、なまり節をはじめとするカツオを使った様々な水産加工品は、新たな需要開拓に苦戦しており深刻な問題になっている。

本事業では、カツオのなまり節やカツオ節の特長(旨味成分が豊富で低カロリー・高タンパクな食材)を生かす手法として真空調理法等を活用して「SAKANA SARADA(魚サラダ)」を開発する。

本取り組みにより、市内水産加工業者の専門性等の強みを活かした協力体制を構築し、焼津の水産加工品を活用した新しい食品の製造を行うことにより、新たな需要の創出を図っていく。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力・市場性

本事業では、水産加工品を中心にした「美味しく栄養バランスが良く、今まで市場にない商品」をシリーズとして開発する。第一弾は「朝」を利用シーンとして想定した「パンにはさんで食べるジュレサラダ」で、水産加工品と野菜をミックスし、食べやすさに留意した一般消費者向けの食品の具現化を目指す。

朝食は、健康志向の高まりとともに市場規模が15,000億円達しており、野菜を使用した商品は、各メーカーも着目しているが、本製品ではこれに水産加工品をプラスしている。

◆販路

ファッション性とともに実利性を好み、健康志向や利便性を兼ね備えたサービスに対し高感度にレスポンスする首都圏に在住する20代から30代の男女を主要顧客と想定し、CVSや駅ナカや携帯サイトなどで手軽に購入することができるような販売展開を行なう。

地域資源における関係事業者との連携

社内に「地域資源活用プロジェクト(仮称)」を設置し、市内の水産加工品業者と連携を強化して、原材料の調達及び商品づくりを進め、水産加工品の新たな活用やニーズの発掘等を行い、地域産業の活性化に貢献する。

