

<b>3類型</b>	農林水産物、鉱工業品	<b>通巻番号</b>	3-25-210
<b>地域資源名</b>	三崎のまぐろ 三崎のまぐろ加工品 三崎の大漁旗	<b>認定日</b>	平成25年10月16日
<b>地域</b>	神奈川県三浦市	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

## 事業名：三崎まぐろのビンチョウマグロと未利用部位肉(頭肉等)を活用した『三崎産ツナ』商品の開発・販売事業

会社名：株式会社三崎恵水産

所在地：神奈川県三浦市三崎町城ヶ島658-142

連絡先：TEL：046-881-7286

H P：http://www.misaki-megumi.co.jp

FAX：046-881-7290

### 事業概要(新たな活用の視点)

本事業では地域資源である『三崎のまぐろ』の新しい展開として、同じく地域資源である『三崎のまぐろ加工品』、『三崎の大漁旗』を原材料等に活用し、新しいツナ加工品を開発・販売する。はえ縄船で捕獲され、船上で生き締めされた三崎港水揚げのビンチョウマグロと、他のマグロの未利用部位肉(頭肉、尾身)を使用し、三浦の地野菜を四季に合わせて活用しながら低温加熱(コンフィ)調理された、三崎ならではのツナ加工品の開発等を行う。



【ビンチョウマグロ】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

ビンチョウマグロ及びその他のマグロの頭肉、尾身が持つ栄養豊富で低カロリーという特徴を活かしながら、地元の野菜類などと一緒に調理する事で、新たな三崎産ツナという洋食利用を提案していく。

#### ◆市場性

独自の水産加工品を、マグロ専門問屋の目利き、加工ノウハウ、ブランド力を活用し展開していくことで、主要顧客層である「飲食店のシェフ」向けに、美味しくて手軽に調理出来、豪華でお洒落感のある信頼できる仕入商材のニーズに応えることが期待できる。

#### ◆販路

飲食店シェフ向けに業務用商品を開発・提供し、メニュー提案等を募りながら話題づくりをする。その上で、①飲食店向け業務用商品→②地元手土産用商品→③海外向け商品へと展開していく。



【業務用商品イメージ】



【三崎産ツナの瓶詰イメージ】

### 地域資源における関係事業者との連携

地元の水産物協同組合や飲食店、農家、水産加工会社と連携・協力し、本事業を通じて地域資源のブランド化を図ることにより、協同組合及び飲食店・土産店での売上向上に資する。また新事業による雇用拡大等を通じて、地域活性化にも貢献する。