

3類型	鈹工業品	通巻番号	3-28-278
地域資源名	大森海苔	認定日	平成28年10月14日
地域	東京都大田区	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名：地域資源である【大森海苔】の産地技術を活かした新商品開発・販売事業

### 会社名：

株式会社守半總本舗(法人番号8010801011947)  
 株式会社金羊社(法人番号2010801003099)  
 株式会社川島屋(法人番号1010801002820)  
 有限会社田中正造商店(法人番号8010802009057)  
 連絡先(代表)TEL: 03-3731-3633

FAX: 03-3730-3428

協力者：学校法人片柳学園 日本工学院専門学校(法人番号9010805001803)

所在地：東京都大田区蒲田5-23-22

### 所在地：

東京都大田区蒲田5-46-8  
 東京都大田区鶉の木2-8-4  
 東京都大田区大森本町2-3-2  
 東京都大田区大森東2-23-11  
 HP(代表): <http://www.morihan.co.jp/>

### 事業概要(地域産業資源の活用)

産地・生産者・生産時期を限定した「一番摘みの立芽の藻を使用した乾海苔」を原料とし、大森海苔の産地技術である火入・焼き加工技術を加えた商品を開発・販売する。

調達・火入れ・味付け・パッケージ製造と申請企業4社それぞれの強みを活かし、開発に取り組む。

### 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

海苔の国内消費量は微減傾向にあるが、訪日外国人旅行者数の増加、海外での日本食ブームという追い風があり、海苔業界にとっては大きなビジネスチャンスが到来している。

#### ◆需要の開拓の方針

各社の店舗網や既存販売ルート活用や展示会への出展による販路開拓先に対し販売していく。また、中国産がメインである海外市場に対し、高付加価値の国産商品として輸出を進めていく。

#### ◆商品の特性

歯切れが良く、濃厚な味わいが特徴である「一番摘みの立芽の藻を使用した乾海苔」を共通原料として使用。

店頭で各社それぞれの焼き加減で焼き上げ、焼き立ての味を提供する「食べ歩き及び持ち帰り」対応の商品や、本事業で開発するパッケージを用いて、焼き立てに近い状態で届ける商品。海苔買い付け先漁港の土地柄・名産品にちなんだ味付海苔等を開発する。

### 地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

大森海苔の「ふるさと名物応援宣言」を実施した大田区や東京商工会議所大田支部に支援を仰ぎつつ、大森に根付く申請企業4社が密接に連携し本事業を推進する。本事業活動内容を大森本場乾海苔問屋協同組合に広め、大森全体の「地域ブランド」の創出に繋がる活動とする。



【昔の海苔採取のイラスト】



【海苔養殖風景】



【立芽の海苔の見本】