

3類型	農林水産物	通巻番号	3-26-245
地域資源名	甲斐サーモン、ゆず、紫黒米(朝紫)	認定日	平成27年2月2日
地域	山梨県南巨摩郡富士川町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：甲斐サーモン等地元産食材を使った姫棒寿司の開発と販売

会社名：有限会社おかめ鮓

所在地：山梨県南巨摩郡富士川町大柵248-1

連絡先：TEL：0556-22-1746

H P：http://okamezusi.net/

FAX：0556-22-3399

事業概要(新たな活用の視点)

本事業では、富士川町の地域産業資源である、甲斐サーモン、ゆず、紫黒米それぞれの特徴を活かし、甲斐サーモン等地元産食材のみを使った「オール山梨のお寿司」として姫棒寿司の開発及び販売を行う。開発する姫棒寿司は、寿司用のシャリとして地元産の米、紫黒米、ブドウ酢を用いて、これまでにない風味・食感・彩りを実現し、山梨県の特産品であるワインに合う商品としてアレンジする。主なネタとして地元産の甲斐サーモンを使い、各部位にあわせた独自の仕込み(ゆず酢締め、砂糖締め、炙り、スモーク)を行い、一口大にカットして提供する。商品としては、姫棒寿司(冷蔵)、姫棒寿司キット(冷蔵)、姫棒寿司(冷凍)の3種類を開発・販売する。



【甲斐サーモン】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

ワインとの相性、食べやすさ、持ち運びやすさ、見た目の良さ、アレンジ性、業務用としての使い勝手、価格の安さなどの点で、競合商品に比べて優位性がある。特に「ワインに合う」、「女性向きのお寿司」として差別化を図る。

◆市場性

地元産食材を使用した「オール山梨のお寿司」として、山梨を訪れる観光客や山梨にゆかりのある贈答品を求める人にニーズがある。また、ワインに合い、おしゃれ感のある寿司の商品として、ワイン好きな方や女性等にニーズがある。

◆販路

(有)おかめ鮓の店舗や地元道の駅で、個人向けに販売し、姫棒寿司の認知と需要を作り出すと同時に、地元のレストランや宿泊施設に対して、業務用に販売する。さらに、ネットショップでも販売する。



【甲斐サーモンの姫棒寿司】

地域資源における関係事業者との連携

地域産業資源である甲斐サーモン、ゆず、紫黒米の認知度向上と生産量・販売量の拡大、県内観光施設、宿泊施設、レストラン等での売上高の増加、山梨県産ワインの売上増加が期待できる。さらに、地域での雇用増加、本商品をベースとした地域の提携レストランによる新メニュー開発等が見込める。