

3類型	鉱工業品、農林水産物	通巻番号	3-26-243
地域資源名	湘南のしらす加工品、湘南レッド	認定日	平成27年2月2日
地域	神奈川県平塚市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名： 湘南レッドと湘南しらす加工品を活用した平塚産惣菜の開発・販売事業

会社名：有限会社鳥仲商店

所在地：神奈川県平塚市黒部丘2-3

連絡先：TEL：0463-31-0349

H P：http://www.torinaka.com/

FAX：0463-32-9879

事業概要(新たな活用の視点)

本事業では、地域資源である『湘南のしらす加工品』、『湘南レッド』の新たな展開として、これら地域資源を活用した平塚産の新しい惣菜(レッドシラスボール、レッドシラスバー)を開発・販売する。

基本原料には、平塚港にて水揚げされる湘南しらすと平塚産の湘南レッドを使用する。湘南レッドは、収穫量が多い割に需要が少ない3Lサイズ以上の大玉サイズを中心に使用。また、湘南のしらすは、ミネラル豊富で栄養価が高いしらすの茹で汁や、粉体、しらす干しなどを使用し、商品に旨味を加える。



【レッドシラスボール イメージ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

湘南のしらす、湘南レッド、小麦(ニシノカオリ)、ジャガイモ及びサトイモ(土たれ)など、地元平塚産の食材にこだわった新しい惣菜(レッドシラスボール、レッドシラスバー)であり、他にはない。

◆市場性

地元食材にこだわった商品を提供したい地元平塚の飲食店や、ご当地性の強い逸品を求めている観光客、イベント利用客など多様なニーズが見込まれ、市場性は大きいにある。

◆販路

地元飲食店を中心に取扱店舗を拡大し、地元への周知・浸透を図る。その上で、①業務用逸品ニーズ→②家庭用の惣菜ニーズ→③地元イベント・県内イベントでの平塚の逸品紹介へと展開していく。



【湘南しらす加工品 例】



【湘南レッド】

地域資源における関係事業者との連携

地元の逸品研究会や、主婦の食の研究会、農家、漁業者と連携・協力し、県農業技術センターの技術支援を受けながら、本事業を通じて地域資源のブランド化を図る。また新事業による未利用資源の活用、地元飲食店の活性化など、地域活性化にも貢献していく。