

3類型	農林水産物	通巻番号	5-27-008
地域資源名	ホタルイカ・チョウザメ・カレイ ・ベニズワイガニ・エビ	認定日	平成27年10月21日
地域	兵庫県養父市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：但馬産のホタルイカ等の魚介を活用した天然醸造方式による安全・安心な魚醤の開発・製造・販売**

会社名：大徳醤油株式会社  
 連絡先：TEL：079-663-4008  
 FAX：079-663-4009

所在地：兵庫県養父市十二所930-3  
 H P：http://daitoku-soy.com/

**事業概要(地域産業資源の活用)**

- ・但馬地域で水揚げされるホタルイカ、チョウザメ、カレイ、ベニズワイガニ、エビを原料に、但馬産の大豆、小麦のこうじを加えてつくる当社独自の方法による魚醤の開発、製造、販売を実施。
- ・全て但馬産の原料等を活用していることから、但馬のご当地産品としてブランド力を高め、但馬地域の活性化につなげる。



【但馬産のホタルイカ】

**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

- ・魚醤は食品や料理の隠し味等として用途が広がりつつあり国内生産量も増加の傾向。
- ・また、魚臭さを少なくした魚醤を求める声もあるほか、昨今の「安全・安心」な食材を求める声の高まりもあり、当社製品は市場の動向にも合致。

◆需要の開拓の方針

- ・こだわりの味や無添加食品を求めるラーメン店やその他飲食店等の外食業界、練り製品やお菓子等の食品加工業界のほか、小売店等を主なターゲットに商品を販売。

◆商品の特性

- ・但馬産の大豆・小麦(コウノトリ育む農法による減農薬の農産物)のこうじを加えて約1年発酵熟成させる当社独自の製造方法(天然醸造方式)を採用。特有の臭みを抑えた香りの良い魚醤となっている。
- ・また、アルコールや酵素剤等の食品添加物を使用しておらず「安全・安心」の魚醤である。



【当社醤油蔵】

**地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携**

- ・但馬地域の漁業協同組合から原料の提供を受けるほか、販売の面でも連携。また、販売の面では全国に販路を持つ地元の水産会社とも連携。
- ・養父市、養父市商工会も商品PR等でサポート。



【ホタルイカ魚醤イメージ】