

3類型	農林水産物	通巻番号	5-20-012
地域資源名	エビ、しらす、アナゴ、イカナゴ、マダイ、マダコ	認定日	平成20年7月7日
地域	兵庫県明石市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名：「明石魚の棚」こだわりコロッケ(マダコ、アナゴ、しらす、マダイ、イカナゴ、エビ)の開発及び販売

会社名：株式会社キイチ

所在地：兵庫県明石市本町1-4-19

連絡先：TEL：078-914-7666

HP：http://www.takoya-kiichi.com/

FAX：078-914-7664

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・漁獲量日本一である全国的に有名な「明石のたこ」を使用した海鮮こだわりコロッケを開発・販売している。
- ・魚の棚商店街には他にもアナゴ、マダイ、イカナゴ等、新鮮な鮮魚関係や塩干関係など水産物が豊富にあるため、それらを加工し手軽に食べられる商品を開発して、名物の土産にするものである。
- ・すべての商品を冷凍保存、冷凍流通させることにより全国への展開が可能となる。



【明石市 魚の棚商店街】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

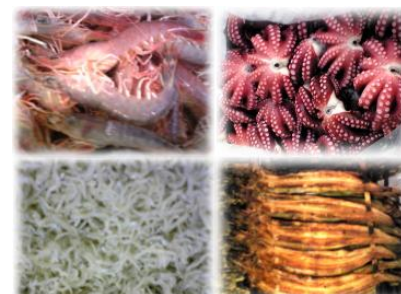
- ・明石海峡は好漁場であり、タイやたこは日本一の漁獲量である。また漁獲される海産物は、食感が良く、何より新鮮である。
- ・本商品に使用される原材料は全て地元の海産物でトレーサビリティがはっきりしている。また製造に関しては、これらの良質の原材料をやわらかく煮込んで加工する技術を確立している。

#### ◆市場性

- ・コロッケ全体の売上高としては安定した推移をしており、消費量が大きく増減することはないが、食事の時のおかずやおやつ等、広範囲の用途が考えられ、また客層についても子供から大人まで幅広く、市場ニーズは高い。

#### ◆販路

- ・明石「魚の棚商店街」の名物として、店頭売りだけでなく通信販売、インターネットでの販売も実施予定であり、全国的に贈答用や自家消費用として販売できる。
- ・中食市場を含めたおかず市場を中心に確立及び、店頭売りを含めたおやつ市場の確立を目指す。また、大量注文はいわゆる観光客をふくめた明石のタコというブランド市場の確立を目指す。



【豊かな明石海峡  
周辺の海産物】

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・漁協の協力を得て、安定供給に努めるとともに、産地証明書を添付しトレーサビリティを明確化する。また、医学協会や食品検査センターの協力を得て、細菌、添加物等の検査を実施し、安全・安心の向上に努める。



【(株)キイチ 明石魚の棚店舗】