

3類型	鮎工業品又はその生産技術	通巻番号	8-28-007
地域資源名	からすみ	認定日	平成28年10月14日
地域	長崎県長崎市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 特許製法による生臭さのない「からすみ」及びその関連商品の開発と販路開拓

会社名: 印東商店

連絡先: TEL: 095-839-2626

FAX: 095-838-4748

所在地: 長崎県長崎市平間町339-3

H P: induka-sakana.com/

事業概要(地域産業資源の活用)

独自の特許製法により生臭さを軽減し、減塩分・減苦み・増旨味を実現した新しい「からすみ」を開発し、その需要開拓を行う。加えて、日常食としての新たな市場開拓を目指し、関連商品(ペースト・パウダー等)の開発、及び販路開拓に取り組む。長崎県産の原料にこだわり、「長崎県産からすみ」というテーマでブランド化を目指す。



本事業による
からすみ

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

からすみ市場は、高級珍味として一部の嗜好家を中心にしてきたが、本事業の製品は、旨味が増しているばかりでなく、低塩分といった健康志向での訴求力も有り、顧客層を広げることで市場性はあると見込まれる。

◆需要の開拓の方針

新たな「からすみ」を高級ギフト市場で、また関連商品ではスーパーやネット販売等で新たな需要の開拓を行う。

◆商品の特性

当店独自の調味液に漬けることにより、生臭さをなくし旨味を増した商品となっている(特許取得)。からすみ本体だけでなく、ペーストやパウダー等の商品開発を進めることにより、他の競合品、類似品と比べても競争力がある。



【製造工程】
漬けこみ

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

「からすみ」の原料の安定供給の観点から、有家漁協等との連携体制を構築する。また長崎県工業技術センターでは成分検査等での助言をいただく。長崎県ではモノづくり補助金等の支援を受け、地域を挙げてブランド化に取り組んでいく。



【提供例】