

3類型	農林水産物	番号	4
地域資源名	ウニ	認定日	平成20年 9月30日
地域	阿久根市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名:阿久根産ウニを「捨てるところがないほど完全に活かした」
オリジナル商品の開発と販路拡大**

会社名:有限会社尾塚水産

所在地:鹿児島県阿久根市西目6675-1

連絡先:TEL:0996-72-0742

H P :http://www.ozuka.co.jp/

FAX:0996-73-0814

事業概要(新たな活用の視点)

・生食や瓶詰めに適さない不良卵巣や内臓を有効活用してウニ味噌やウニ醬を製造するとともに、加工後に残るウニ殻を焼成して、粒径30ミクロン以下のカルシウム粉末を生成、また形を壊さずに磯の風味あふれる器として製品化を行い、これまで埋設処理してきた不良卵巣・内臓やウニ殻を環境に配慮した新商品として有効活用する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・ウニ醬は、独自の製法で開発しており、香味なども他の商品とは全く異なる。
- ・ウニ器は、他社では棘部を除いているが、そのまま残し、形を壊さずに磯の風味あふれる器である。
- ・ウニ殻カルシウムの商品は現在市場には存在しない。

市場性

- ・健康ブームが高まる中、安心・安全な天然素材の有効性を利用したものは需要拡大が見込まれる。

販路

- ・ウニ味噌やウニ醬は、パートナーとなる販社を増やすとともに通信販売により販路を広げる。
- ・ウニ殻カルシウムやウニ器は、商談会、展示会を活用して、食品加工業者や健康食品業者、外食産業へ販路開拓する。

地域資源における関係事業者との連携

- ・地元漁業者との連携……ウニの安定供給
- ・(財)かごしま産業支援センター、鹿児島県工業技術センター、鹿児島県水産技術開発センターとの連携……生産力強化及び技術開発

【同社のウニ活用例】

ウニ味噌



ウニ醬



ウニ殻カルシウム



ウニ器

