

3類型	農林水産物	番号	8-24-011
地域資源名	①マグロ、②ブリ、③カンパチ	認定日	平成25年2月4日
地域	①鹿児島県全域、②鹿児島市、 ③鹿児島市、南さつま市、指宿市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：鹿児島県養殖魚の内臓を有効活用した「本鮪ほるもん」等の商品開発と販路拡大

会社名：株式会社YSフーズ

所在地：鹿児島県鹿児島市松原町12-22

連絡先：TEL:099-223-7447
FAX:099-222-6415

H P: <http://ys-foods.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

鹿児島県奄美大島地区の地域産業資源である本鮪の胃袋を活かしたタレ漬け商品(商品名「本鮪ほるもん」)を製造販売しつつ、本鮪の胃袋以外の部位を使用した商品の開発や「ブリ」「カンパチ」の内臓を使用した商品開発を行うことにより、収益性の高い事業展開を目指す。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

一般に、魚の内臓を商品化するノウハウが確立されていないため、本事業で製造・販売する「本鮪ほるもん」には、類似商品が存在しない。また、本鮪の胃袋は、フカヒレ並みに100g中9.4%のコラーゲンを含み、牛・豚ホルモンより、高たんぱく、低脂質で、他の内臓商品よりも、塩分を控えた商品である。

◆市場性

従来、魚の内臓は酒盗や塩辛などで商品化されていたが、当社で販売する「本鮪ほるもん」は、牛・豚のホルモンと同様のタレ漬け商品である。牛肉・豚肉のホルモンが流通している外食産業を始め、新規商品による話題性を重視した土産物、インターネットによるお取り寄せ商品としても需要があると考えられる。

◆販路

一般消費者向けの販売チャネルの開拓として、百貨店での物産展への参加、インターネットを活用した通信販売、特産品物産館への販路拡大につとめつつ、外食産業、量販店への販売により、魚ホルモンの認知度を高める。

地域資源における関係事業者との連携

本鮪の胃袋を確保するため、奄美大島で養殖している養殖業者と連携をとり、原料の安定供給と安全性を確保している。また、ブリ、カンパチの原料については、鹿児島県漁連と連携し、各漁協から安定的に仕入れていく。

