

3類型	農林水産物	通巻番号	7 - 19 - 32
地域資源名	アナゴ	認定日	平成20年 3月27日
地域	愛媛県松山市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 無投薬・促成技術により養殖したアナゴを活用した「スモーク」、「たたき」等冷凍加工品の開発・生産・販売

会社名: 株式会社 活媛

所在地: 愛媛県松山市古三津1 - 25 - 28

連絡先: TEL: 089-952-5516

H P: www.katsuhime.com

FAX: 089-952-5538

事業概要(新たな活用の視点)

- ・愛媛県は天然アナゴの漁獲量全国3位(平成16年)であるなど屈指のアナゴ産地であるが、あまり認知されていない。
- ・東京の商社から米国向けアナゴ冷凍加工品開発の要請を受け、自社で確立した流水式陸上養殖により、白焼きアナゴを製造。高評価を得たため加工品事業に着手。
- ・無投薬、促成養殖技術により品質のそろったアナゴの安定生産技術を確立。
- ・そのアナゴを原料に、市場では珍しい「アナゴスモーク」や「アナゴたたき」等の加工品を開発・生産・販売する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・無投薬で促成養殖されるアナゴは、生活排水の影響が懸念される天然物に比べ、安心・安全、かつ臭みや小骨が少ないという原料特性を有し、また生産・販売する加工商品は市場にはほとんどみられない。

市場性

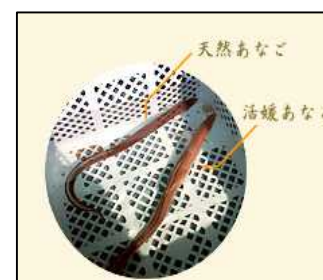
- ・水産食料品出荷額3兆円超(平成15年)。
- ・デパートやホテルシェフから、試作品の食味の優秀性を評価。

販路

- ・首都圏のデパート、高級スーパーマーケット、ホテル等を主なターゲットにして販路開拓を行うほか、米国の寿司店向け販路を確立する。また、通販等により消費者への直販も行う。



アナゴたたき



地域資源における関係事業者との連携

- ・養殖技術について愛媛大学、愛媛県水産試験場と連携を強化。
- ・松山市、地域水産ブランド第1号認定。
- ・松山商工会議所、「NEXTONE」加工部門愛媛県知事賞を受賞。
- ・地域の漁業関係者からアナゴの稚魚調達。

