

3類型	鮎工業品	通巻番号	7-25-001
地域資源名	塩干品	認定日	平成25年7月8日
地域	徳島市、鳴門市、小松島市、阿南市、牟岐町、美波町、海陽町、松茂町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：地元水産品を使用した冷燻製による加工食品の開発・製造・販売

会社名：浜吉水産 代表 濱 真一
 連絡先：TEL：0884-77-2507
 FAX：0884-77-2507

所在地：徳島県海部郡美波町奥河内字寺前132-15
 HP：<http://www3.hp-ez.com/hp/hamakichi/page1>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・本事業は、地域の特産品である塩干品の生産に係る技術を活用し、冷燻製の加工食品の開発・製造・販売を行うものである。
- ・冷燻製の加工食品は、低い温度での燻煙作業を約24時間～3日間をかけ実施することで、水分含有量が低くなり、温燻製の加工食品と比較して賞味期限を常温保存で約1か月、冷蔵保存で約6か月まで延ばすことが可能となった。これにより在庫リスクの軽減、卸先への商品提案力の向上を図ることが可能となる。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・全国でも、水産品の冷燻製による加工食品の製造・販売を行っている事業者は少なく、競合商品は比較的少ない状況である。
- ・燻製商品の主流である温燻製の加工食品と比較しても、賞味期限が長く設定できるため、在庫リスクの低減を図ることが可能となるために卸先への提案においてもセールスポイントを有している。

冷燻製の加工食品イメージ



◆市場性

- ・水産品の燻製市場はまだ確立されておらず、特に冷燻製の加工食品市場においては、商品数も少なく、十分開拓できる市場がある。

◆販路

- ・卸販売においては、既存の取引先を基盤とした営業展開を行い、商品の知名度の向上を図りながら売上基盤の構築を図る。また、首都圏や関西圏の百貨店、こだわり食品を扱う店への新規開拓を図る。
- ・直接販売は催事販売とインターネットを活用した販売展開を実施し、卸販売で獲得した顧客が自社通販の利用に繋がるような誘導施策を行うことにより、直販に対する事業リスクの低減を図ると共に、利益率の向上を目指す。

地域における関係事業者との連携

- ・材料の水産品の調達は、徳島県内の市場より仕入れを行い、当社にて加工を行う。また製造数量の増加に伴う作業人員の確保は地元で行う。