

|       |             |      |             |
|-------|-------------|------|-------------|
| 3類型   | 農林水産物       | 通巻番号 | 7-28-011    |
| 地域資源名 | マダイ・タチウオ・ハモ | 認定日  | 平成29年2月3日   |
| 地域    | 愛媛県今治市      | 所管省庁 | 農林水産省・経済産業省 |

**事業名：主に今治市で水揚げされるマダイ、タチウオ、ハモを活用した  
長期保存可能なチルド商品の開発・製造・販売**

会社名：株式会社愛媛海産  
(法人番号 9500001012605)  
連絡先：TEL:0898-24-1154  
FAX:0898-33-3455

所在地：愛媛県今治市天保山町5-2-2  
HP: <http://www.kurushima.co.jp/>

**事業概要(地域産業資源の活用)**

地域産業資源であるマダイ、タチウオ、ハモを活用したチルド商品(混ぜご飯の素、寿司の素、煮物、味付けほぐし身、だし)を開発・製造・販売する。マダイ、タチウオ、ハモの産地としてのブランド力、認知度の向上により、漁業者や水産食品製造業など地域の中小企業等の競争力強化にもつながり、売上向上や雇用促進などの地域への波及効果が期待される。

**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

近年、高齢者や有職主婦の増加に伴い、レンジ加熱などですぐ食べられる「即食」対応食品が増加している。また、健康志向な人ほど、魚介類を食べる頻度を増やしたいと考えていることから、本事業で開発する、健康志向の中高年層をターゲットとした魚の味・身質を極力損なわず簡便化に対応した商品は、これらニーズに合致するものといえる。

◆需要の開拓の方針

40代以上の健康志向の単身者及び夫婦2人世帯を主たるターゲットとして、既存取引先を中心に、高質スーパーや百貨店を通じた販売を行う。また、展示会出展による見込み客の開拓による販路開拓も行う。

◆商品の特性

マダイ、タチウオ、ハモを活用した加工食品は存在するが、本事業ではマダイ、ハモの特徴である低カロリー、高タンパク質という点及びタチウオの特徴であるオメガ3系脂肪酸が豊富に含まれる点等を活用した、健康面を気にする中高年向け商品である点が他の商品と異なる点である。また、ターゲットのライフスタイルにも考慮し、45日以上賞味期限を有しながら、味や身質を極力損なわず簡便に摂取できるチルド商品であることも訴求しながら競合との差別化を図る。



ハモのソフトふりかけ(試作品)



マダイの煮物(試作品)

**地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携**

展示会出展や事業PRIにおいて愛媛県や今治市の支援を受ける。また、愛媛県産業技術研究所、(公財)えひめ産業振興財団及び(一財)今治地域地場産業振興センターにも成分分析試験や販路開拓等で協力を仰ぐ。