

3類型	農林水産物	通巻番号	7-22-002
地域資源名	のり(養殖)	認定日	平成22年10月4日
地域	徳島県徳島市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 徳島産生のりを活用した冷凍加工食品の開発・製造・販売

会社名: 株式会社スペック
 連絡先: TEL: 088-666-3339
 FAX: 088-666-3338

所在地: 徳島県徳島市川内町沖島85-1
 HP: <http://www.spec-lab.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・徳島県の養殖黒のりの生産量は昭和50年代までは1億枚未満であったが、平成19年度には約1億5千万枚となり、徳島県沿岸域において冬季基幹漁業となっている。
- ・生の黒のりはわずか半日で変色し、冷蔵では2日前後しか保存できない。さらに、通常の冷凍技術では商品価値が低下してしまう。そこで、長原漁業協同組合(長原漁協)と共同で黒のりを冷凍保存する研究を行い、黒のりを生の状態で冷凍加工する事業に着手した。
- ・特殊冷凍加工技術を活用して、①「冷凍生のり【業務用】」、②「冷凍生のりを使った業務用加工食品」、③「冷凍生のりを使った家庭用加工食品」の開発・製造する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・本事業で開発する冷凍生のりは、当社の冷凍技術で長期冷凍保存が可能である。また、段階的に冷凍加工することにより、通常の冷凍保存では流通が不可能であった生のりの本来の旨み、甘み、食感を維持したまま安定的な流通の実現として差別化を図る。

◆市場性

- ・昨今の食品市場においては「自然食」・「機能性食品」への志向性が高い傾向がある。本事業で、今まで流通していない生のりを冷凍食材として提供することで、近年の健康志向と新しい食材のニーズにマッチし、市場の拡大が見込まれる。

◆販路

- ・既存取引先である施設(ホテル・料亭等)へのBtoB販売、「冷凍生のりを使った家庭用加工食品」のBtoC販売を行う。また、展示会、商談会に出展することで新規顧客開拓を行う。



地域資源における関係事業者との連携

- ・生のりは鮮度が重要であり、鮮度の良いのりを調達するために長原漁協と連携する。
- ・漁師から黒のりの生産における環境(水質・潮の流れ・生育状況・微生物付着)の状況報告を受けて、黒のりを冷凍加工するための最適な状態のデータの蓄積を行う。