

3類型	鮨工業品の生産に係る技術	通巻番号	7-28-004
地域資源名	鰹節の生産に係る技術	認定日	平成28年10月14日
地域	高知県土佐清水市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名: 鰹節の伝統製法を活用した「土佐清水金目鯛」の加工食品の開発・製造・販売

会社名: たけまさ商店 武政 嘉八
(法人番号 一)

連絡先: TEL: 0880-82-9208
FAX: 0880-82-9877

所在地: 高知県土佐清水市中浜236番地
HP: <http://takemasa.jimdo.com/>

事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源である「鰹節の生産に係る技術」のうち「煮熟」と「焙乾」の技術を活用して、土佐清水市内各漁港にて水揚げされる「金目鯛」の加工食品の開発・製造・販売を行う。

土佐清水市において、当該技術を活用した金目鯛の加工食品はなく、「鰹節」の一種である宗田節の生産に係る技術を活用した商品としてブランド化を進める。本事業により、土佐清水の鰹節の認知度が高まるとともに、「土佐清水金目鯛ブランドプロジェクト」の推進にもつながるため、観光産業及び水産業の活性化並びに雇用促進等も期待される。

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

燻製を含む水産加工品の市場規模は依然として大きな規模を有している。また、最近では身近な存在に対するカジュアルなギフト需要が増加しており、国内のギフト市場に対するニーズも高まっている。さらに、ギフト商品は一般的に長い賞味期限が好まれるため、本事業で商品化する加工食品に対しても、一定程度のニーズが見込まれると言える。

◆需要の開拓の方針

高知県内の観光施設等を対象に食材として提供し、土産物としても商品を展開していく。また、既存取引先である卸問屋を通じた販路開拓を行うとともに、ギフト商品として都市圏の百貨店やスーパー等への販路開拓も行う。

◆商品の特性

市場に流通している魚類の燻製は多数存在するが、その多くは「温燻製」のみで製造され、常温で保存する場合は3~5日が限度である。しかし、本事業で開発する商品は、鰹節の生産に係る技術を活用して製造することにより、食感や風味を残したまま常温で3ヶ月保存することが可能となるため、類似商品や競合商品との差別化を図ることができる。



金目鯛



試作品(金目鯛の燻製)

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

商品の品質確認は、高知県工業技術センターに分析等を依頼する。また、あしずり温泉協議会、土佐清水市観光協会、土佐清水商工会議所とともに土佐清水の金目鯛ブランドプロジェクトを立ち上げ、ブランド化を推進する。