

3類型	農林水産物	通巻番号	2-29-004
地域資源名	ほや	認定日	平成29年10月13日
地域	宮城県石巻市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名 : 三陸の新鮮なほやを手軽に味わえる「ハーフシェルほや(ほやの殻皮を器にした冷凍ほや刺し)」などの開発と全国および海外への販路開拓

会社名: 水月堂物産株式会社
(法人番号3370301000683)
連絡先: TEL: 0225-97-5225
FAX: 0225-97-3690

所在地: 宮城県石巻市流留字沖1番地50
HP: <http://www.suigetsudo.jp/>

事業概要(地域産業資源の活用)

「ほや」は海のパイナップルと称される外観を持つ海産動物で、ミネラル豊富で栄養価も高い食材であるが、国内における消費は三陸から関東にとどまっており、特に関西以西においては馴染みがない食材である。本事業では、全国に消費を拡大するために、ハーフシェル形状等の冷凍ほや刺しを開発し、飲食店や一般家庭等への販路開拓に取り組む。

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

東日本大震災後のほや生産量は回復してきているが、韓国の輸入規制等により、養殖ほやの多くが廃棄されている。飲食店等では、珍しい食材としてほやに対するニーズはあるが調理方法がわからなかったり、鮮度の良いものが手に入らないことが多い。

一般消費者としては、土産品としての購入や、飲食店のメニューに載っていれば注文したいという声も多い。

◆需要の開拓の方針

全国の飲食店等や一般消費者を対象に、特徴的なほやの形を伝えるため、殻皮を付けて提供する。

商社等への販売チャネルを活用して商品提案を行うとともに、全国規模の展示会・商談会等へ出店し、宮城県のほやをPRする。

◆商品の特性

原料のほやは特定の漁業者から直接買い付け、産地や生産者が明確であり、また朝収穫したほやを当日中に加工し急速冷凍することで、ほやの鮮度や本来の味覚が保たれている。

殻皮付き形状とすることで食材の特徴を伝えることができ、飲食店等ではディスプレイとしての効果もある。殻皮の中の身は切り身となっていることから、解凍後そのまま客席に提供でき、調理の手間も掛からない。



ほや(宮城県ホームページより)



当社のほや加工品
(既存商品)

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

地域の漁業者や高度な冷凍技術を有する企業等と緊密な連携体制を構築して事業を推進する。商品の開発・生産、改良にあたっては、県内の高校、大学と協力し、若い世代にもほやを食べていただくためのレシピや工夫についての検討などを行う。

生産性向上や鮮度維持に関わる製造技術などについては、必要に応じて大学や試験研究機関によるアドバイスを受ける。