

<b>3類型</b>	農林水産物	<b>通巻番号</b>	2 - 20 - 016
<b>地域資源名</b>	かつお	<b>認定日</b>	平成21年2月17日
<b>地域</b>	宮城県塩竈市	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

**事業名:** “やさしいはおいしい”世界初 軟化加工技術を用いたカツオ魚肉商品の開発及び販売

会社名:株式会社阿部亀商店

所在地:宮城県塩竈市新浜町1丁目13番1号

連絡先:TEL:022-364-3377

H P:

### 事業概要(新たな活用の視点)

・日本有数の水揚げ量を誇る塩竈漁港に水揚げされる栄養素が豊富で脂がのった“戻りカツオ”を活用し、当社が有する軟化加工技術を用いて魚肉商品を開発・販売する。カツオの身は熱を加えると硬くなるという性質があり、これまで主に刺身や鰹節などでしか食されていなかったが、熱を加えても硬くならないようにする独自の加工技術を用いて、切り身加工品やカレー、ソースなど消費者ニーズにあった加工食品を開発し販路開拓を図る。



【やわらか煮 有馬山椒風味】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

・DHA、EPA、タウリンやビタミンDを豊富に含みながら高タンパク・低カロリーで非常にヘルシーなカツオを旨み・栄養素を失わず、柔らかい食感を実現している点に特徴がある。

#### 市場性

・学校給食や病院給食において魚食のニーズは高く、カツオ惣菜の献立採用に対する栄養士等の関心は高い。  
・近年、中高年齢層だけでなく、若年層も和食志向が強く、二十代の魚回帰傾向も伝えられているところで、外食市場における魚料理の需要が高まっている。

#### 販路

・切り身加工品については、水産加工品卸業者との業務提携により学校給食・病院給食への普及を図る。カレー、ソース等の派生商品については、インターネットを活用して一般消費者へ販売展開するほか、商談会等を通じて外食市場への販路開拓を図る。



【左: タコライス 右: そぼろ丼 下: キーマカレー】

### 地域資源における関係事業者との連携

・カツオの水揚げ量増加に向けて塩竈市魚市場を運営する塩竈市との連携を強め、また、地元の大学や商工団体の協力も受けながら商品開発・ブランド化を図る。



【キーマカレーパッケージ】