

3類型	農林水産物	通巻番号	2-27-005
地域資源名	かき	認定日	平成27年10月21日
地域	宮城県気仙沼市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：気仙沼産かきの旨みを活かした「オイスターチャウダー」等の商品化とブランド構築

会社名：インベーターズ株式会社
 連絡先：TEL：050-3649-2188
 FAX：022-347-3293

所在地：宮城県仙台市青葉区昭和町3-7-2F
 H P：http://inventors.jp/

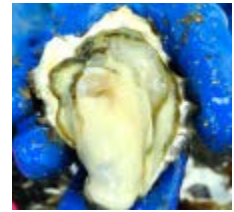
会社名：株式会社石渡商店
 連絡先：TEL：0226-22-1893
 FAX：0226-23-8636

所在地：宮城県気仙沼市松崎柳沢228-107
 H P：http://www.ishiwatashoten.co.jp/corporate/

事業概要(地域産業資源の活用)

宮城県有数のかきの産地である気仙沼産かきの旨みを活かし、ワカメや魚介類等の地元食材も使った「オイスターチャウダー」を開発・製造し、ギフト市場や百貨店等への販路開拓に取り組む。

この取り組みにより、気仙沼産かきのブランド化を図りかき自体の価値を向上させるとともに、消費量・生産量の拡大を図り、震災により失われた販路を取り戻すことを目標とする。



【地域産業資源 かき】

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

主たる販路であるギフト市場は拡大基調にあり、家庭ではあまり作らないジャンルの商品、有名店の味を再現した商品、素材や製法にこだわった商品など、付加価値を持った商品が選ばれる傾向にある。また、地域の特産物を使った商材はギフトとしての魅力がさらに高く、市場性は有望である。

◆需要の開拓の方針

ギフト市場を主に対象とするが、高付加価値商品であることから、大手百貨店や土産品店を中心に販路開拓も行う。また、インターネット



【(株)仙台山來のオイスターヴァリエ®】

◆商品の特性

オイスターチャウダーは競合商品が少ないが、かき料理の有名レストランがプロデュースし、味の良い気仙沼産かきを原料に使用し、かきの美味しさを損なわない加工方法で製造するとともに、他産地のかきをセットにしたギフト商品を提案することにより話題性を高める。



【試作品のオイスターチャウダー】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

かきの美味しさを損なうことなく加工する技術を有する(株)石渡商店と、かき料理が得意なレストラン(株)山來・(株)仙台山來と共同で開発に取り組む。生かきの生産、レトルト加工食品の製造や分析にあたっては、県内の大学や試験研究機関を活用し、販路開拓とブランド発信については気仙沼市と連携して進める。