

3類型	農林水産物	通巻番号	2-25-012
地域資源名	サンマ、サバ、サケ	認定日	平成26年2月3日
地域	岩手県大船渡市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：電子レンジで簡単に調理できるさんま天日干し「新・三陸太郎」等の商品開発と販路開拓

会社名：及川冷蔵株式会社

所在地：岩手県大船渡市大船渡町字中港3-100

連絡先：TEL 0192-27-1251

URL：<http://oikawacorp.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・今まで低価格で取引されていた小型のサンマを、天日干し商品として更なる付加価値を加えるために、骨抜き加工をした上にさらに特殊な包材に入れて真空包装し、ご家庭の電子レンジで袋ごと加熱調理して召し上がることができる製品を開発・製造・販売する。
- ・サイズが1尾80g前後のサンマや、脂質の割合の多いゴマサバ、比較的淡白な味の秋サケ等に大きな付加価値をつけることができ、生産者の所得向上にもつながる。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・今回開発する「電子レンジで焼く」「カラツとした美味しい」天日干し製品は、加熱していない干物を電子レンジの中で初めて加熱調理するものであり、水揚げしてから召し上がるまでに一度しか凍結しない製造方法なので、鮮度も落ちずに高品質の製品ができ、魚本来の美味しさを十分に味わうことができる。
- ・焼くときの煙やにおいも少なく部屋を汚さず、魚焼き器具の手入れも不要、容器のまま電子レンジに入れて調理するので、後片付けも楽で、忙しい主婦の利便性を重視した商品である。

◆市場性

- ・魚を家庭で焼くことが少なくなっているが、健康のために美味しい魚を食したいと願う潜在的な消費者は多く、レンジで簡単に調理できれば市場規模は大きく広がり、小売店だけでなく、居酒屋や旅館ホテル等の業務用としての販路も拡大できる。

◆販路

- ・生協、高品質スーパー、百貨店、ホテル・旅館、居酒屋等と広範囲の販路を想定し、販路ごとに、商品の味付け、量目、パッケージデザイン等を調査し、最適な商品を企画開発して提案を行う。
- ・電子レンジで簡単に調理できるという簡便性と、干物同様のパリッとした食感、大船渡産という特徴を訴えて営業活動を展開する。

地域資源における関係事業者との連携

- ・原料の安定供給のために、漁業者(生産者)や魚市場、漁業協同組合などとの連携を強化するとともに、パッケージを製造する資材メーカーや、魚市場から弊社工場までの輸送業者や製品の配送業者などとの連携を緊密にして事業を推進する。

試作品の「新・三陸太郎」
(電子レンジ調理後)



既存商品の
「おいしいさんま」
(中骨抜き天日干し)

