

3類型	農林水産物	通巻番号	2-24-008
地域資源名	まぐろ	認定日	平成24年10月1日
地域	宮城県塩竈市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：“塩竈旬感マグロ”の新たな加工・流通システム開発とブランドの確立

会社名：有限会社ヤマコ武田商店 所在地：宮城県塩竈市新浜町3丁目16-4

連絡先：TEL：022-366-4731 URL：<http://shiogamaguro.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・塩竈港に水揚げされる生鮮マグロを素材に鮮度・食感を保持する冷凍マグロ加工・流通システムで、限りなく生鮮マグロに近い状態でオンデマンドにより顧客にお届けする“塩竈旬感マグロ”のブランドを確立する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ①塩竈港は有数の生鮮マグロの水揚げ港として知られ、特に旬の生鮮メバチマグロは「三陸塩竈ひがしもの」のブランドで全国に流通している。
- ②当社は、マグロ専門卸業者として生鮮マグロを最終加工(サク・刺身加工)まで行い大手量販店や魚類専門店等に提供。マグロ流通の革新に取り組んできた。
- ③本事業により、旬の時期(9月～11月)に塩竈の生鮮マグロをドリップ等の鮮度劣化が発生しない冷凍加工・流通を行うことで通年、「品質」「価格」を強みに、「計画的」に販売することが可能となる。



塩竈港での生マグロ水揚げ

◆市場性

- ・近年、主要取引先の大手量販店や魚類専門店等では、希望サイズのサク加工や、ロットの少量化等のニーズが高まっており、「塩竈旬感マグロ」にとって十分市場が見込める。



生マグロの加工作業

◆販路

- ・大手量販店等の他、百貨店等の高級魚店、ギフト取扱事業者やテレビショッピングなどがあり、また、アジア圏を中心とした海外市場を主な販路とする。

地域資源における関係事業者との連携

- ・塩竈港を拠点とする食品加工業、運送業者、資材業者・氷業者等と連携を強め、付加価値の高い生鮮マグロ流通システムを産地として構築することによって、東日本大震災で被災した塩竈の水産業全体の復興に寄与する。
- ・冷凍加工・流通システムの実証データ分析や助言等は、宮城県水産技術総合センターの協力を得て行う。



マグロのサク加工