

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

愛知県産淡水魚「絹姫サーモン」を活用したスモーク等加工食品の製造・販売事業

臭みの要因とされる魚粉の配合率を低減させた飼料で養殖した絹姫サーモンを活用し、スモーク等加工食品の製造及び販路拡大に取り組む。

➤ 連携体

農林漁業者

愛知県淡水養殖漁業協同組合(水産養殖業)

魚粉の配合率を低減させた独自の飼料により養殖した絹姫サーモンの安定供給を行う。

中小企業者

(株)寿商店(食料品製造業)

絹姫サーモンを使用し、独自の冷燻製法を活用したスモーク等加工食品の製造、販売を行う。

サポート機関等

東濃信用金庫、(独)中小企業基盤整備機構中部本部

➤ 連携の経緯

魚介類の卸小売業と飲食店「下の一色」の経営を行う(株)寿商店は、魚の需要拡大を図るため、養殖魚を活用した加工商品の開発にあたり、付加価値の高い淡水魚を生産する養殖業者を模索していた。

一方、愛知県淡水養殖漁業協同組合は、既に「絹姫サーモン」(ニジマス・アマゴの掛け合わせ)を開発していたが、より付加価値の高い加工食品を開発することにより「絹姫サーモン」のブランド向上が課題であった。

こうした中、両者が連携し、スモーク等加工食品の製造、販売を行うとともに、「絹姫サーモン」のブランド力向上を図ることとなった。



絹姫サーモン(成魚: 70cm、1.5kg)



絹姫スモーク

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)寿商店は、「絹姫サーモン」が持つ独自の食感、旨味を抽出するスモーク冷燻製法を活用した。

愛知県淡水養殖漁業協同組合は、淡水魚の配合飼料の原料として一般的に使用され臭みの要因とされる魚粉の配合率を低減した飼料による給餌方法とともに、新たな稚魚養殖設備を活用した。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で売上額1,023万円を拡大することによる経営の改善

絹姫サーモンの安定供給により、経営の改善が図られることが期待される。

中小企業者

5年で売上額3,012万円を拡大することによる経営の向上

絹姫サーモンを使用し、スモーク等加工食品を製造、販売することにより、経営の向上が図られることが期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社寿商店

T E L : 052-259-2766

ホームページ：http://www.s-kotobuki.co.jp/

所在地：愛知県名古屋市中区新栄1-49-18 寿商店ビル

F A X : 052-259-2768