

地域	広島県広島市	認定日	平成20年 9月19日	通巻番号	6 - 20 - 005
----	--------	-----	-------------	------	--------------

事業名	加工冷凍食品製造技術と広島カキのノンスケルスチーム製法による安心、安全な「広島蒸しカキの調理冷凍食品シリーズ」の商品開発と販路の開拓
-----	--

連携体	中小企業者 株式会社 ポストごはんの里(製造業)
	農林漁業者 宮本水産(水産業)
	連携参加者

サポート機関等	中小企業基盤整備機構中国支部 中国地域活性化支援事務局 広島県商工会連合会
---------	--

### 事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

#### 連携の経緯

(株)ポストごはんの里では加工米飯が主力商品であるが、広島県の特産であるカキを素材とした主食となる冷凍調理食品の開発により経営基盤強化を図りたかった。一方、宮本水産はノンスケルスチーム製法による「蒸しカキ」の増産と安定した供給先の確保が必要であり両社が結びつくことになった。

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力  
冷凍炊飯の温度変化によって起こしやすい白蟻化(お米から水分が抜け、蟻のようにポロポロになる現象)を防止する冷凍加工技術、蒸すと身が縮み風味が失われるカキを殻付のまま蒸すことにより身を縮めることなく殺菌できる加熱殺菌処理(ノンスケルスチーム製法)技術の融合。これにより本来のカキの風味を安心して味わえる「広島蒸しカキめし」ならびに「蒸しカキの冷凍調理食品」を開発した。

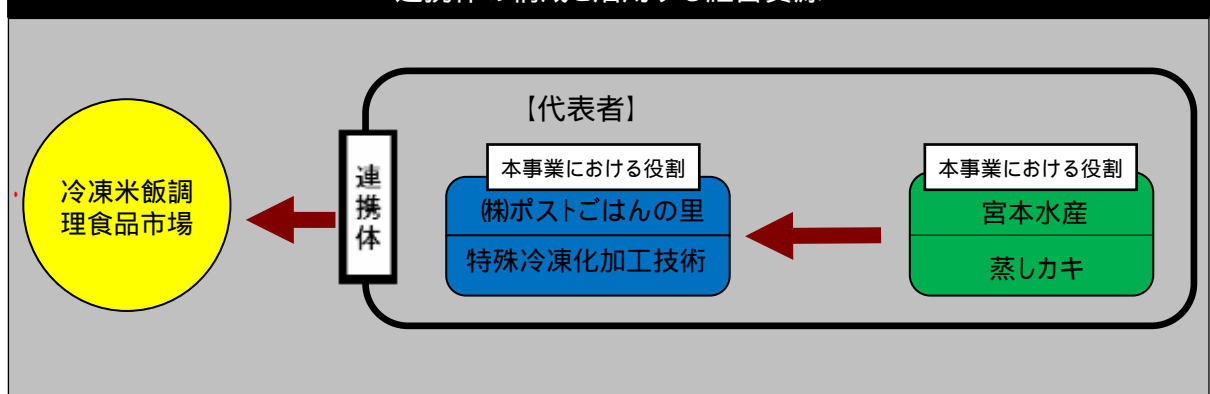


江田島カキ筏と蒸しカキ



広島蒸しカキめし

### 連携体の構成と活用する経営資源



### 期待される地域経済への効果等

地元特産品「カキ」の新たなビジネスモデル開拓。  
販売不振の生カキに代わり、風味を活かし殺菌できる蒸しカキによる販売量の確保。  
特殊冷凍加工技術のよる、カキ加工品の通年販売化で加工工場の稼働率向上が図られ、安定した雇用機会を創出。

### 代表企業等の連絡先

代表者・所在地: ポストごはんの里 広島県広島市東区東蟹屋町5番6号  
電話番号: 082 - 284 - 3720  
FAX番号: 082 - 284 - 1796  
E-mail: reito@gohannosato.co.jp  
ホームページ: <http://www.gohannosato.co.jp/>