

②生産履歴の明確化や減農薬栽培等による付加価値向上

低温超高压処理により衛生面に優れた生食用牡蠣と牡蠣加工品の開発事業

低温超高压処理により、販売期間が長く殻を剥きやすい等、付加価値を高めた生食用牡蠣とその加工品を開発する。

➤ 連携体

農林漁業者 (有)マルモト水産(漁業者)

付加価値の高い生食用牡蠣に相応しい「品質」「サイズ」の牡蠣を養殖し、適切な品質管理や前処理を行い供給する。

中小企業者 クニヒロ(株)(卸売業)

牡蠣に低温超高压処理を行い、剥き身や加工の後、独自の品質管理と販売網を活用し事業化を図る。

連携参加者 (株)東洋高圧(機械製造業)

(株)東洋高圧は低温超高压処理の共同研究と機材提供等により、商品開発面での支援を行う。

サポート機関等 (独)中小企業基盤整備機構中国本部・尾道商工会議所・宮島町商工会

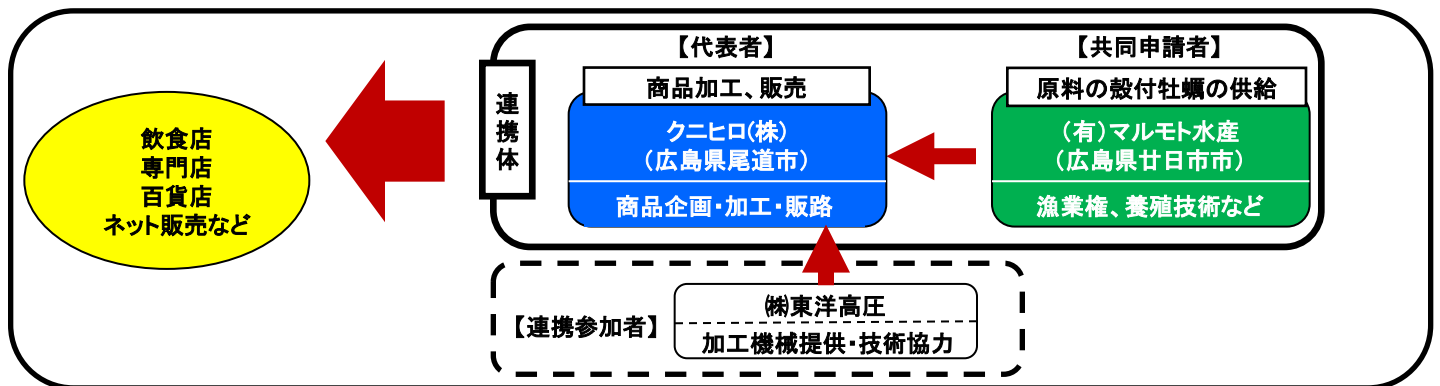
➤ 連携の経緯

広島県は、全国一の牡蠣生産量を誇る産地であるが、成長著しいオイスターバー等の生食市場において、広島県産牡蠣の利用や評価の低さにクニヒロ(株)は問題意識を持っていた。また、(有)マルモト水産では他産地の台頭による産地間競争や広島産牡蠣のイメージアップの必要性を感じていた。そうした中、クニヒロ(株)が(株)東洋高圧の協力を得て、殻が剥きやすく販売期間の長い特徴を持つ牡蠣を開発、広島県産牡蠣のブランド力向上という目標を持つ(有)マルモト水産が、その新商品にふさわしい品質を持つ牡蠣を供給することで連携することとなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫

衛生面に優れ、販売期間の長い生食用牡蠣を開発するために、低温超高压処理を活用することとした。そのことで処理コストが上昇するため、ターゲットを高級市場とする。また、養殖方法を工夫し、適切なサイズや品質に選別、洗浄し、鮮度を維持する品質管理方法を採用することで、高級牡蠣としての加工、及び販売を目指していく。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で8,000万円以上の新商品売上高確保とブランド力の向上

本事業に適した高級牡蠣の養殖に取り組むことで、漁業者の収入向上と、ブランドの確立が期待される。

中小企業者 5年で1.5億円の売上高増加、商品力の強化

既存の牡蠣の卸売に加え、高級路線の牡蠣を独自に開発しブランド化することで、新たな事業展開が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : クニヒロ株式会社
 T E L : 0848-46-3994
 E - m a i l :

所在地 : 広島県尾道市東尾道15-13
 F A X : 0848-46-2027
 ホームページ : <http://www.kunihiro-jp.com/>