

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

# 「広島産牡蠣」と「倉橋ちりめん」の規格外品を活用した広島特産品の開発・販売

広島湾で採れる「牡蠣」や「ちりめん」の規格外品を活用し、素材の特徴を活かした新しい広島特産品の開発を行う。

## 連携体

**農林漁業者** 宮原水産(水産養殖業)

シラスの漁獲・加工(ちりめん)と牡蠣の養殖を行い、その中の規格外品を(株)植田商店のニーズにあわせて選別、加工、保管する。

**中小企業者** (株)植田商店(食料品製造業)

これまでの惣菜開発ノウハウを活かして「牡蠣」と「ちりめん」を活用した広島特産品を開発、自社直営店等を通じて販売する。

**連携参加者** 明治屋産業(株)(飲食料品小売業)

商品評価を行うとともに、全国に有する店舗と販路を活用した販路開拓支援を行う。

**サポート機関等** 広島県商工会連合会、呉広域商工会、地域活性化支援事務局

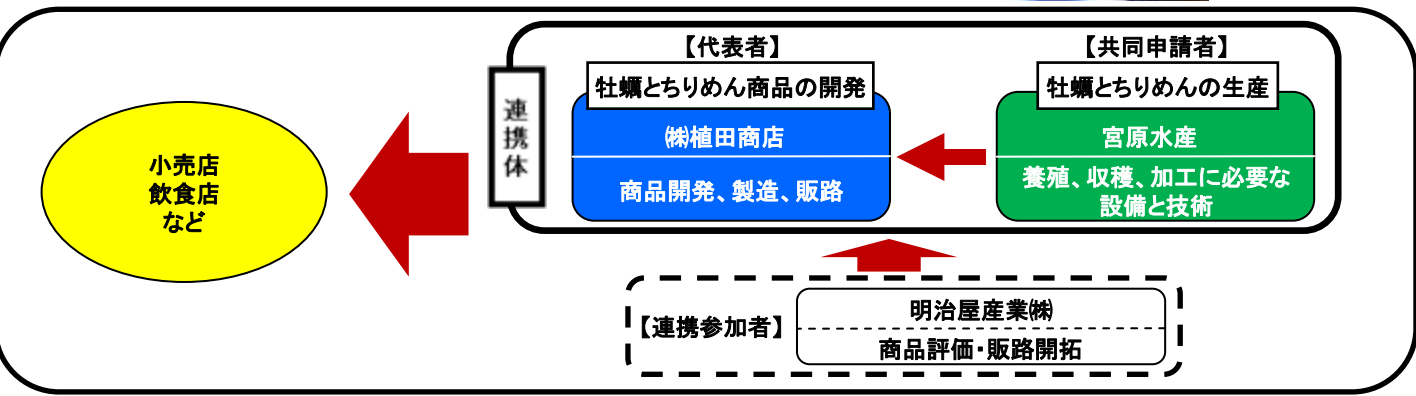
## 連携の経緯

(株)植田商店は広島牡蠣を使用した惣菜を開発するため、広島県商工会連合会の協力を受けながら牡蠣生産者を探していたところ、宮原水産と出会った。宮原水産はちりめんを惣菜に活用したいという思惑があったことから、両者の意向を組み合わせ、取引を越えた連携事業として取り組むに至った。



## 連携に当たっての課題や工夫

宮原水産は(株)植田商店の用途に応じて規格外品を選別し、採れたての状態を「茹で」「冷凍」といった一次加工することで、鮮度にこだわった商品として納品することとした。これは(株)植田商店の負担軽減にもつながることになった。



## 連携による効果

**農林漁業者** 5年で105万円の売上高増加、規格外品の新たな活用

ちりめんと牡蠣の規格外品の新たな用途を開発することにより、売上高の増加が期待される。

**中小企業者** 5年で3,600万円の売上高増加、商品力の強化

広島の特産品を活用した新商品を開発することで売上の増加につながるとともに、惣菜部門における商品力の強化と新たな販路の拡大が期待される。

## 代表企業等の連絡先

企業等名	: 株式会社植田商店	所在地	: 広島県安芸郡海田町寺迫2-3-35
TEL	: 082-822-2702	FAX	: 082-823-8129
E-mail	: ueda00@crux.ocn.ne.jp	ホームページ	: <a href="http://www.e-ueda.info/">http://www.e-ueda.info/</a>