

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

恵山岬(函館市)の大型ホッケ(通称:根ボッケ)を使った バッテラ寿司の開発および販路開拓

海底の岩場に定住する大型で味の良い大型ホッケ(通称:根ボッケ)を使用したバッテラ寿司を開発・販売する。

連携体

農林漁業者 **二本柳 勝男 (漁業)**

延縄漁法で海底に根付く根ボッケを漁獲し、船上で活〆を行い鮮度の高い根ボッケを供給する。

中小企業者 **福留 誠(飲食店)**

鮮度の高い状態のうちに根ボッケを調理・急速冷凍し、消費者ニーズに合わせたバッテラ寿司を開発・販売する。
(財)函館地域産業振興財団、(有)井上米穀店(飲食料品卸売業)、公立はこだて未来大学

連携参加者

バッテラ寿司の新商品開発や市場調査、米のブレンド方法、顧客評価のフィードバック等の支援を行う。

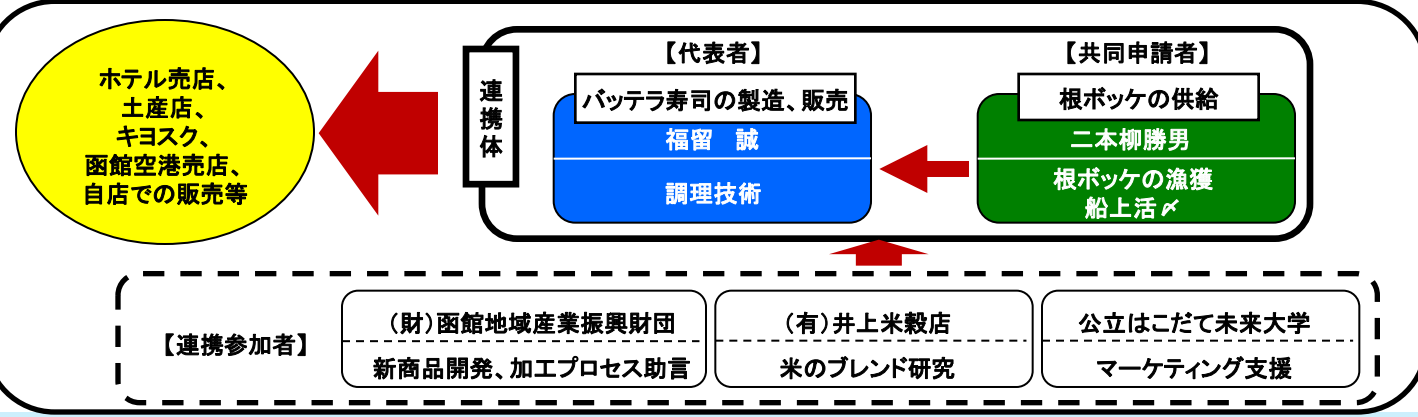
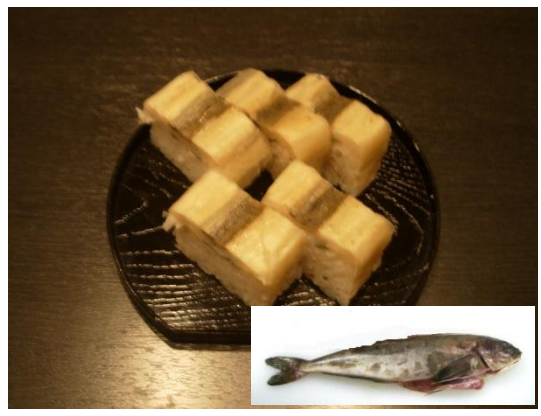
サポート機関等 **地域活性化支援事務局**

連携の経緯

福留誠は、自ら経営する居酒屋において試験的に提供している根ボッケバッテラ寿司を、自社店舗での販売だけではなく、観光客などをターゲットとしたお土産としての商品化を模索していた。
一方、二本柳勝男は延縄漁法により、安定的に根ボッケを供給できるため、両者が連携してターゲットを広げた根ボッケバッテラ寿司を開発することとなった。

連携に当たっての課題や工夫等

二本柳勝男は、延縄の数量・規模等を工夫して600g以上、35cm以上の根ボッケの漁獲量を確保し、船上で活〆して鮮度の高い状態で安定供給する。
また、新商品は、賞味期限を製造日を含めて4日間とするため、日ごちが経過してもシャリが硬化しにくい米のブレンド方法を確立する。



連携による効果

農林漁業者 **4年で約220万円の売上高増加、根ボッケのブランド確立**

鮮度の高い根ボッケを安定供給することにより単価が上昇し、売上増加が期待される。

中小企業者 **4年で約1,070万円の売上高増加、販売品目の増加、根ボッケのブランド確立**

観光客などをターゲットとした新商品の開発により販売品目が増加し、売上増加が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：福留誠(居酒屋根ぼつけ)	所在地：北海道函館市松風町8-19(店舗)
T E L：0138-27-4040	F A X：0138-27-4040
E - m a i l：	ホームページ：http://www.nebokke.com/