

地域	北海道 えりも町	認定日	平成29年8月10日	通巻番号	1 - 29 - 074
----	----------	-----	------------	------	--------------

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## えりも産魚介類のオリーブオイル漬け“オリーブdeシリーズ”の開発・製造・販売事業

(有)丸傳水産が漁獲したえりも産天然水産物の高付加価値化を目指し、(株)マルデンがオリーブオイル漬け“オリーブdeシリーズ”としてブランディングした商品を開発し製造・販売を行う。

### ➤ 連携体

**農林漁業者** (有)丸傳水産(法人番号6430002062601)(漁業)

主にえりも沖で漁獲される天然鮭・鱒等の水産物の情報提供と、鮮度保持輸送、原料供給を行う。

**中小企業者** (株)マルデン(法人番号1430001055643)(食料品製造業)

フィレの殺菌、塩分調整等の加工製造技術を活かした商品を開発し、飲食店、高級スーパー等で販路を拡大する。

**連携参加者** (一財)さっぽろ産業振興財団(法人番号8430005001273)

専門家の招聘によるレシピ提案や、マーケティングに関する助言を行うことで、販路拡大をサポートする。

**サポート機関等** (独)中小企業基盤整備機構北海道本部(法人番号 2010405004147)

### ➤ 連携の経緯

(株)マルデンは(有)丸傳水産の加工部が平成2年に独立した水産加工会社であり、特に鮭では“銀聖”としてブランド化された関連商品が主力商品となっており、長年の信頼関係が構築されている。本事業では、一般財団法人さっぽろ産業振興財団のコーディネートで開発された業務用の生食用鮭フィレの製造技術を活かし、一般消費者や洋食レストラン経営者からニーズの高いオリーブ漬けシリーズを開発するものである。

えりも産天然水産物



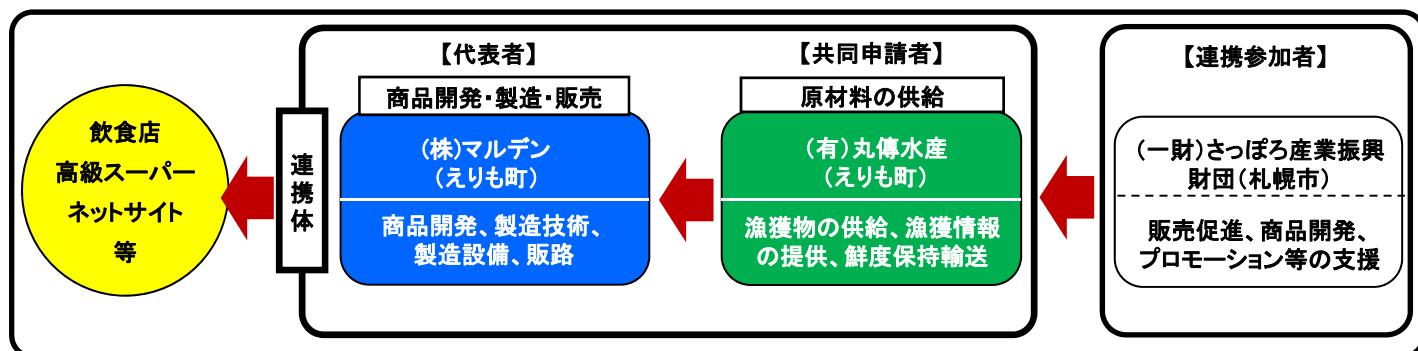
### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

地球温暖化等、近年の水産資源環境の不安定化から、(有)丸傳水産では、主力の鮭以外の魚種も含めた水産物の安定した売り先の確保が課題となっている。一方、(株)マルデンでも、鮭・鱒の1次加工品製造だけでなく、顧客ニーズに合った利益率の高い商品を開発することで、事業規模の拡大を目指している。

鮭のオリーブオイル漬け



このため、開封後すぐに食べられる一般消費者向けのカット済み商品や、イタリアン等の洋食に対応可能なオリーブオイル漬け商品を開発し、(株)マルデンの新工場において多品種小ロット対応の出来る受注体制を構築する。首都圏の飲食店や高級スーパーに売り出す他、海外の展示会等にも出展し、海外展開にも取り組む予定。



### ➤ 連携による効果

**農林漁業者** 5年で約980万円の売上高増加。

安定した販路や用途の確保による、漁師のモチベーション向上や人材育成、定置網の持続化と、売上の向上。

**中小企業者** 5年で約1,596万円の売上高増加。

顧客ニーズに合った新商品の開発による、新たな収益源の獲得と生産体制や営業力の強化。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社マルデン  
TEL：01466-2-2276  
E-mail：info@marude-n.co.jp

所在地：北海道幌泉郡えりも町字笛舞14  
FAX：01466-2-4455  
ホームページ：http://www.marude-n.co.jp/