

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

窒素水を活用した旬のサンマの加工品の開発

窒素水を活用することにより酸化の進行を抑制した脂のりのよい旬のサンマを使用した加工品を開発・販売する。

連携体

農林漁業者 橋本 修一（漁業）

漁獲した旬のサンマを、窒素水（海水に窒素を充填）で充たされた魚層に投入し、鮮度保持、酸化の抑制を図ったうえで供給する。

中小企業者 (株)ヤマジユウ（食料品製造業）

洗浄や加工工程でも窒素水を使用し、酸化抑制を図ったうえで脂のりのよい旬のサンマを使用した加工品を開発・販売する。

連携参加者 (株)昭和冷凍プラント（はん用機械器具製造業）

窒素水製造装置の導入、製法や活用などの技術支援を行う。

サポート機関等 地域活性化支援事務局、北海道商工会連合会

連携の経緯

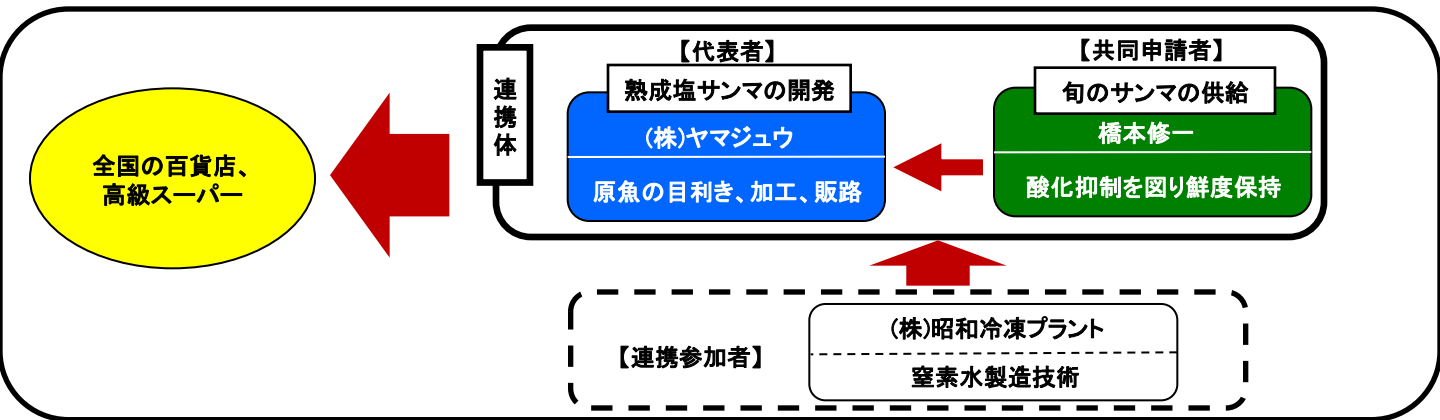
(株)ヤマジユウは、鮭鱒類を中心に漁師の味にこだわった加工品を製造・販売してきたが、新たな軸となる商品として、脂のりのよい旬のサンマを使用した加工品開発を模索していた。

一方、橋本修一は、鮮度維持のため魚倉の管理を徹底するなどの努力を行っているにもかかわらず、経営改善につながらないという課題を抱えていたことから、両者が連携し、浜中町霧多布の海産物のブランド力を高めるべく、地元産の旬のサンマの加工品開発に取り組むこととなった。



連携に当たっての課題や工夫等

新商品の開発には、脂のりのよい美味しいものほど酸化による変色が激しくなるという課題があるが、橋本修一と(株)ヤマジユウが(株)昭和冷凍プラントが開発した窒素水を活用することによって、化学処理や添加物処理を行わない安心・安全な加工品を開発する。これにより、サンマの付加価値向上と新たなブランドを確立する。



連携による効果

農林漁業者 4年で約1,800万円の売上高増加、地域水産物の需要拡大

窒素水を活用して、酸化抑制を図り鮮度を保持することにより、サンマの高付加価値化が期待される。

中小企業者 4年で約4,500万円の売上高増加、窒素水を活用した新たなブランドの確立

旬のサンマを使用した新商品の開発・販売のほか、新たな販路が開拓されることで、売上の増加が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社ヤマジユウ
TEL：0153-62-3335
E-mail：info@hamanakamaru.co.jp

所在地：北海道厚岸郡浜中町霧多布東1条1-46
FAX：0153-62-2776
ホームページ：http://www.hamanakamaru.co.jp/