

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

加賀・能登・金沢の厳選未利用海産物を活用した米菓商品の製造・販売事業

これまで規格外のため価値の低かった地元で水揚げされる未利用海産物を原材料として練りこみ、地元食材を活用した米菓製品の製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 (株)ジェファ (漁業)

ブランド海産物の安定供給、冷凍管理。消費者にとって安心できる原材料の産地証明を可能にする。

中小企業者 (株)オハラ (食料品製造業)

培った餅の製造技術を活用し、地元ブランド海産物を原料として練りこみ、地元ブランドの「おかき」の製造・販売。

連携参加者

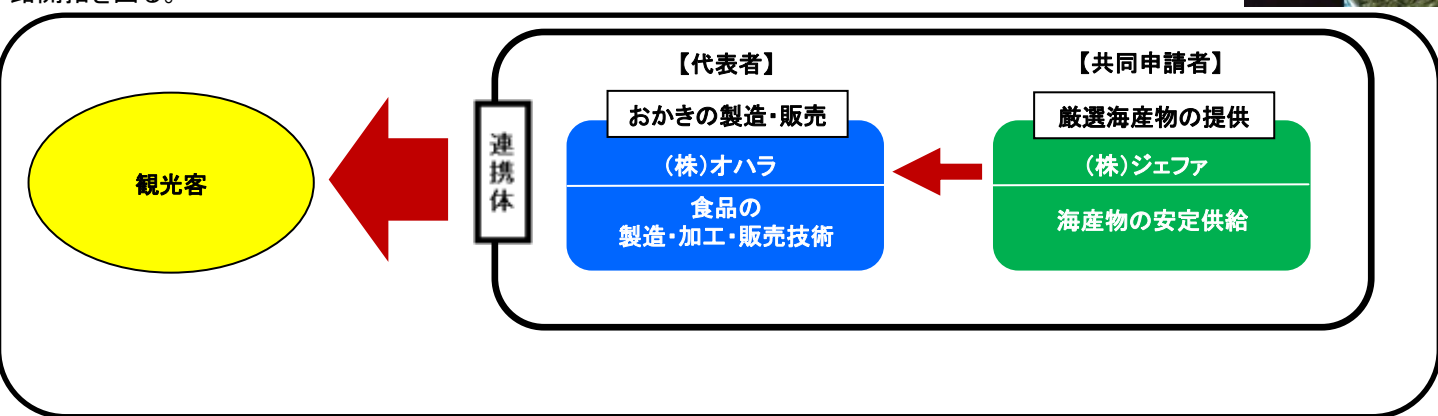
サポート機関等 地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

(株)オハラはこれまで、五郎島金時や能登大納言小豆、赤碕苺など、規格外で有効に利用されていない地場農産物を活用してプリンやジャムなどを商品化・販売してきた。一方(株)ジェファでは、サイズが小さい等の理由で鮮魚として流通しにくかった甘エビや、わかめの茎など、これまで未利用であった海産物の有効利用を検討していた。本事業により、両者が連携して未利用海産物を原料とする米菓新商品製造販売を開始。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)オハラは石川県産のもち米を米菓にするにあたっての味わい・加工性のノウハウを確立。(株)ジェファは、地元の海で水揚げされる安価・安心・安全な「地元未利用海産物」の安定供給体制を確立。観光客にアピールできる地元特産調味料(輪島産「いしる」や舩倉島産「塩」等)を積極活用することにより手軽なお土産品のブランド力を高めることにより販路開拓を図る。



➤ 連携による効果

農林漁業者 4年後500万円の売上高増加、未利用海産物の有効活用

未利用海産物を商品化・安定供給することで、組合員である漁業者の収益安定に寄与する。

中小企業者 4年後5,000万円の売上高増加、地元農水産物使用の米菓製造

未利用海産物と地元のいしる、塩、もち米等を活用し、米菓製品の製造・販売による事業領域の拡大が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社オハラ

T E L : 076-288-6572

E - m a i l : info@4smiles.jp

所在地：石川県金沢市柳橋町甲14-1

F A X : 076-288-6573

ホームページ：http://www.ohr.co.jp/index.html