

地域	神奈川県 中郡	認定日	平成21年11月20日	通巻番号	3 - 21 - 070
----	---------	-----	-------------	------	--------------

規格外や低未利用品の有効活用

大磯漁港の地魚を使ったレシピ付宅配サービスの開発、製造及び販売

大磯地魚を活用し、(株)吉水の責任編集のレシピ(食べ方、調理方法等)を付加した宅配サービスの実施する。
 豊漁のため廃棄される魚、規格外の魚を(有)湘南定置が加工して「吉水」のブランドを活かしたサービスを展開する。

➤ 連携体

農林漁業者 (有)湘南定置 (漁業(水産養殖業を除く))

豊漁で廃棄せざるを得ない魚、規格外の魚を一次加工(捌いて)、吉水Webサイトからの受注情報に従い消費者にレシピをつけて宅配する。

中小企業者 (株)吉水 (宿泊業)

ホームページ開設を行い、受注を担う。定期的にメディア掲載される利点を活用し、自社HP内に関係HPとのリンクを貼る。魚種毎の特徴を熟知した(有)湘南定置のノウハウをいかし、料亭経営による調理ノウハウを盛り込んだレシピを総合的に進化させる。

連携参加者 (株)井上酒造(飲料・たばこ・飼料製造業)、JF大磯(漁業(水産養殖業を除く))

酒かすなどの提供、朝市でのイベント支援により連携事業を支援する。

サポート機関等 神奈川県中小企業団体中央会、地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

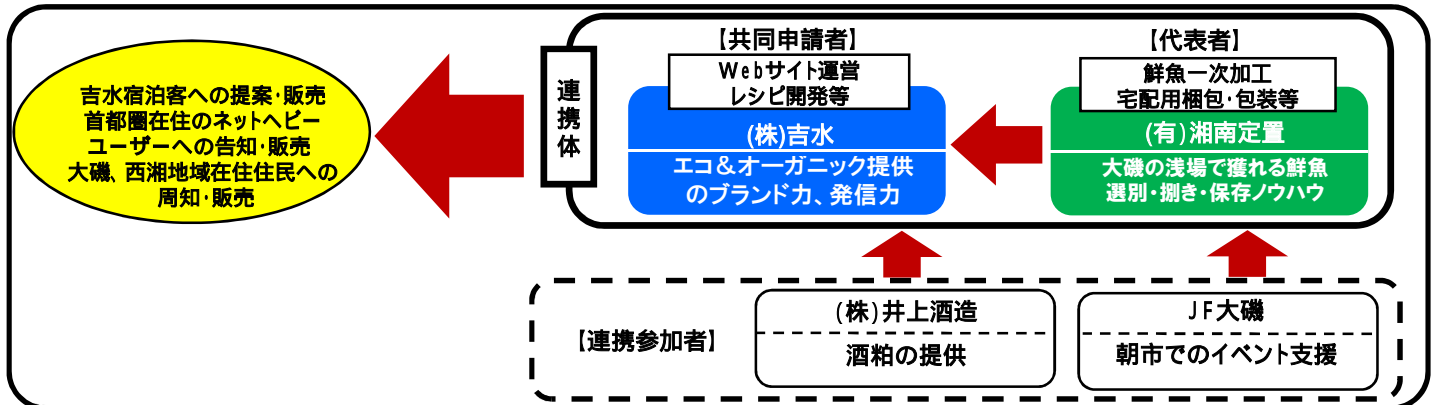
(有)湘南定置は、流通からの仕入価格低減要求、規格外の魚の廃棄など年々売上に直結しないでいく漁獲状況に懸念を抱いていた。銀座と京都で旅館を営む吉水は、「エコ&オーガニック」で評判を呼ぶものの、過半の利用者が外国人旅行者であり、円高やインフルエンザ等のリスクが年々増大してきた。そこで両者は魚がもっと好きになるレシピを共同開発し、地元大磯、首都圏在住のエンドユーザーへ宅配サービスを共同で取り組む事を両者で構想し今回の連携に至った。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(有)湘南定置の課題は、価格維持のために廃棄に至る鮮魚の活用と天候不順による漁獲量変動リスクの克服である。(株)吉水の課題は、本業との相乗効果が期待でき「エコやオーガニック」の企業ブランドをより進化させ、宿泊客の増減に影響されない新たな収益基盤の確立である。そこで「自家製」をキーワードに干物やさつまあげ等、普段はスーパー等で購入する食材をちょっとした工夫で作れるレシピを付け魚を直送する。湘南定置は1次加工をし、吉水は調味料などにこだわったレシピづくりを担当する。



写真 上段:加工場と
下段:商品イメージ



農林漁業者 5年で1,800万円の売上高増加、廃棄鮮魚の高付加価値化

朝獲れ鯖、鰯、鯛等の鮮魚で規格外、廃棄に回ってしまう魚を一次加工(洗浄、臓物除去、さばく等)して提供するだけでなくレディメイド商品(干物や粕漬け、さつま揚げなど)、大磯野菜と組み合わせ等で潜在ニーズを着実に取り込む。

中小企業者 5年で2,570万円の売上高増加、新たな収益源(物販事業)の確立

高いメディア力を活かし有力媒体へ積極広報をかける。銀座吉水にて、定期的に大磯の魚を使用しロイヤルユーザーを育成し口コミ波及を狙う。本事業に関する一括したプロモーション、消費者との窓口の機能を担い改善・革新に繋げる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名: 有限会社湘南定置	所在地: 神奈川県中郡大磯町大磯1431
T E L : 0463-61-3019	F A X : 0463-61-3019
E - m a i l : shonan.teichi@gmail.com	