

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

相模湾高鮮度地魚のブランド化、および関連加工品の開発・販売

相模湾産地魚を用いて高鮮度化した活魚・鮮魚の開発・販売とそれらを活用した加工品の開発・販売を行う。

➤ **連携体**
農林漁業者 **原辰漁場(漁業)**

神経締め等の高鮮度化技術を高めることにより、鮮度の高い活魚・鮮魚の開発を行い、魚価の向上を目指す。

中小企業者 **株式会社鮑屋(法人番号 3021001032291) (食品卸売業)**

流通過程における鮮度保持技術を高めることで、鮮度の高い活魚・鮮魚の流通を実現し、合わせて加工品開発を行う。

サポート機関等 **神奈川県中小企業団体中央会、(独)中小企業基盤整備機構関東本部**

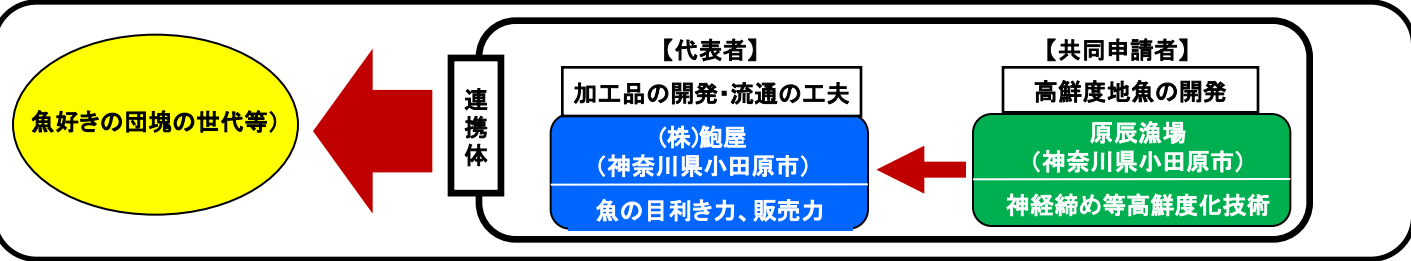
➤ 連携の経緯

漁獲量の大半を占める小魚の魚価向上には、鮮度の飛躍的な向上が鍵となると考えていた(株)鮑屋と原辰漁場は、ともに小田原魚市場に出入りし、顔を合わせることから仲良くなり、連携することでお互いの経営課題を克服できると考え連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

鮑屋では、鮮魚の個別梱包、小ロット出荷など保存方法や出荷形態などを見直すことにより流通過程での鮮度保持を行うとともに、高鮮度化された地魚の販売方法の検討や、高鮮度地魚の特徴を活かせるような加工品開発に取り組んでいく。原辰漁場では、独自の神経締め技術をより高めながら、神経締め以外にも水揚げ、氷締め、洗浄、保存・選別、出荷などの各工程に新たな取組を行う事により、魚体の衰弱・傷つき、腐敗、鮮度劣化防止を行い、高鮮度化を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で8,000万円の売上高増加、未活用魚の魚価向上

魚価の向上が図られるだけでなく、未活用魚の有効利用による漁業経営の安定に貢献すると期待される。

中小企業者

5年で20,000万円の売上高増加、収益性の改善

高鮮度化された地魚の活用による事業展開を図ることにより売上の増加と収益性の改善が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社鮑屋
TEL：0465-22-5185
E-mail：info@awabiya.net

所在地：神奈川県小田原市早川1-4-9
FAX：0465-22-5190
ホームページ：http://www.awabiya.net/