

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

ヤシオマスを活用した加工食品などの開発・販売およびヤシオマスのブランド化

栃木県の魚であるヤシオマスの特徴を最もよく出すことができるような加工食品の開発と販路拡大を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 (有)大滝 (内水面養殖業)

天然素材のエサによってオレイン酸の含有量がこれまでの2倍以上に増えたヤシオマスを養殖、安定供給するとともに、食品加工業者や料理人が扱いやすい一次加工品を提供する。

中小企業者 (有)釜屋(水産食料品製造業)

川魚の加工やメニュー開発のノウハウを活用することで、市場ニーズに合ったヤシオマスの加工食品の開発および販売を行う。

連携参加者 (株)サンクリヨン、伊澤デザイン事務所

販路開拓支援やパッケージデザイン、販促ツール作成の支援を行う。

サポート機関等

栃木県産業振興センター、栃木県水産試験場、(独)中小企業基盤整備機構関東本部

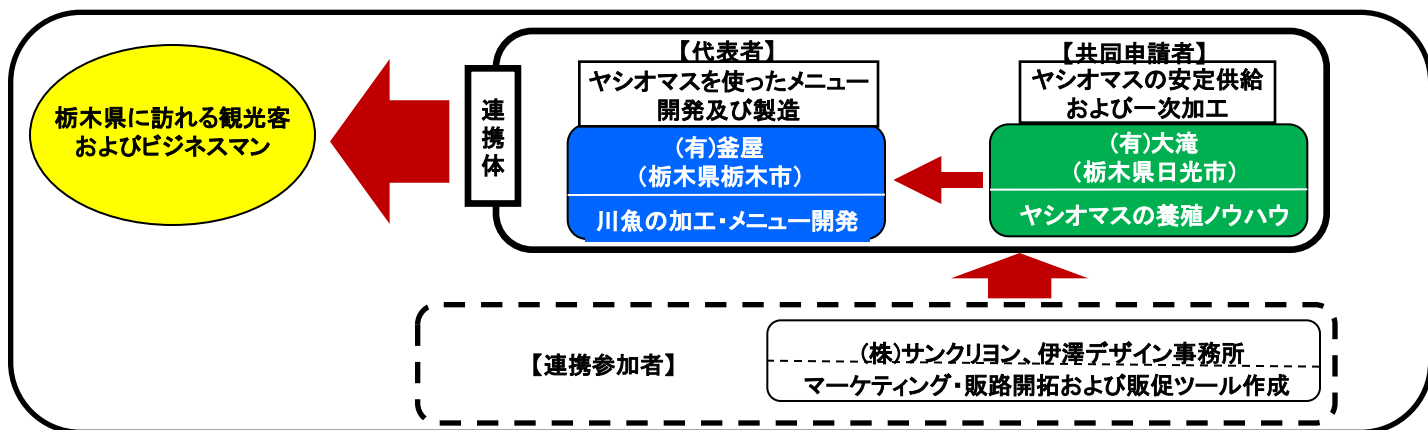
➤ 連携の経緯

ヤシオマスを使った料理メニューの開発を進める中で、川魚特有のくさみによってメニュー開発が限られてしまう課題を抱える(有)釜屋と、オレイン酸を多く含み川魚のくさみを抑えたヤシオマスの養殖に成功するも、需要開拓に課題を抱える(有)大滝の思惑が合致し、連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

日光・鬼怒川を中心としたホテル・旅館や飲食店向けに、前処理を済ませた商品を提供することで、調理場の効率を向上させるとともに、地場特産の食材という特長も打ち出し、メニューとしての魅力を高める。また、滞在中の飲食を通じてヤシオマスの魅力に気付いた消費者に、再度口にしてもらえよう、おみやげ品を開発・販売する。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で1,180万円の売上高増加、ヤシオマスの出荷量140%アップ

食用としてのヤシオマスの出荷が増えるだけでなく、単価も15%ほどのアップが期待される。

中小企業者 5年で4,500万円の売上高増加、収益性の改善

原材料の安定的な確保と新しいメニュー提案による事業展開を図ることで、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：有限会社釜屋
TEL：0282-23-1832
E-mail：kamaya@cc9.ne.jp

所在地：栃木県栃木市城内2-32-4
FAX：0282-22-0264
ホームページ：http://www.kamaya0282.co.jp/