

地域	東京都 北区	認定日	平成24年2月3日	通巻番号	3 - 23 - 111
----	--------	-----	-----------	------	--------------

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

船橋産のホンビノス貝を使った調理加工品の製造販売とブランド化事業

船橋産ホンビノス貝を使った調理加工品(クラムチャウダー等)を開発、新たな地域ブランド品として販路開拓し、ホンビノス貝の知名度向上と地域活性化を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者

滝口光淑 (漁業)

ホンビノス貝の知識・漁獲ノウハウを商品開発・生産計画へ活用。また、ホンビノス貝の漁獲・一次加工を行う。

中小企業者

(株)水越 (飲食料品小売業)

ホンビノス貝の調理加工品の企画・製造を実施。また、千葉県内や首都圏等での販路開拓を行う。

連携参加者

かねはち水産(株)、信田缶詰(株)(以上、食料品製造業)、
(株)myふなばし(映像・音声・文字情報制作業)、ホンビノス推進会(漁業)

原料供給、一次加工、調理加工ノウハウを提供し商品開発・生産を支援。及び、販路開拓、販売促進の支援。

サポート機関等

千葉県商工会連合会、(独)中小企業基盤整備機構関東支部

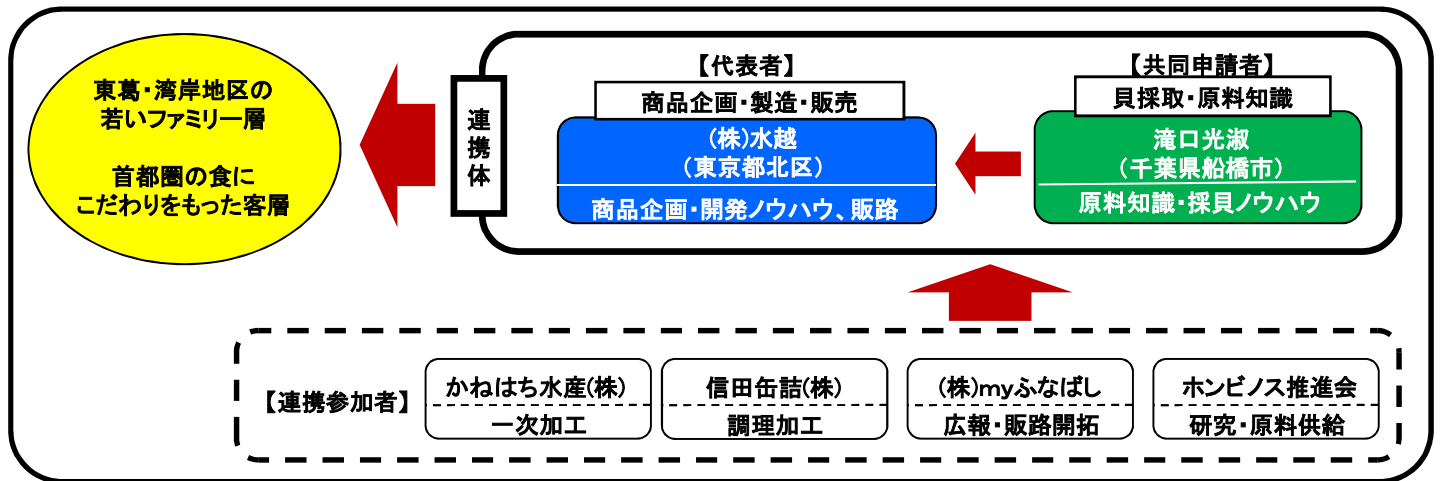
➤ 連携の経緯

ホンビノス貝は欧米では「クラム」として一般的に食べられているが、国内では知名度が低いため豊富な資源量にも関わらず余り流通していない。漁業者の一部が「ホンビノス推進会」を結成し普及に努めている。一方、中小企業者は、地域貢献に繋がる千葉県産食材を活用したオリジナル商品を模索していた。このようなことから、ホンビノス貝を有効活用して水産加工品を開発することとなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

中小企業者の水産加工品の売れる味のレシピ等の開発ノウハウ、生産流通ノウハウと、漁業者のホンビノス貝の知識(大きさの違い、生息位置の違い、季節による味の違い、身の締り具合等のホンビノス貝の特徴など)を活かし、互いに工夫し合って、市場ニーズに合った「クラムチャウダー」等の新商品を開発していく。



➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で2, 220万円の売上高増加、ホンビノス貝の水揚量拡大

ホンビノス貝の知名度向上による水揚量の拡大。収益の拡大が期待される。

中小企業者

5年で5, 600万円の売上高増加、地域ブランド事業の確立

国内初の国産ホンビノス貝を使った調理加工品の開発販売を行うことで、新事業として確立させる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社水越

T E L : 03-3917-0523

E - m a i l : mk3254@ma.kitanet.ne.jp

所在地：東京都北区西ヶ原3-60-6

F A X : 03-3917-0529

ホームページ：