

①規格外や低未利用品の有効活用

色落ち海苔を活用した海苔スナック菓子の開発・販売

商品価値がなく、従来は廃棄処分とされてきた色落ち海苔を使用し、「海苔そのものを食べる」ことをコンセプトとした海苔スナック菓子の開発及び販売を行う。

連携体

農林漁業者

中島 衛（水産養殖業）

色落ち海苔を収穫・選別し、ふわっとした仕上がりとする為のさばき・乾燥技術の開発により、本商品に適した海苔原料を安定的に供給する。

中小企業者

株式会社片山（食料品製造業）

練火焼加工を改良することで、「海苔そのものを食べる」ことをコンセプトとした海苔菓子シリーズを開発し、全国の飲酒を好む成人男女に対する販路拡大を図る。

株式会社オカベ（食料品製造業）、佐賀有明水産振興センター
佐賀県有明海漁業協同組合鹿島市支所鹿島第一海苔部会

連携参加者

海苔菓子のサクサク感を醸成する為の味付け、固形化技術を開発・製造する。また、中島衛へ海苔菓子の原料となる海苔原藻を安定供給する他、中島衛が実施する海苔原料の冷凍保存に関する技術開発を支援する。

サポート機関等

しずおか信用金庫、静岡県商工会連合会、(独)中小企業基盤整備機構関東本部

連携の経緯

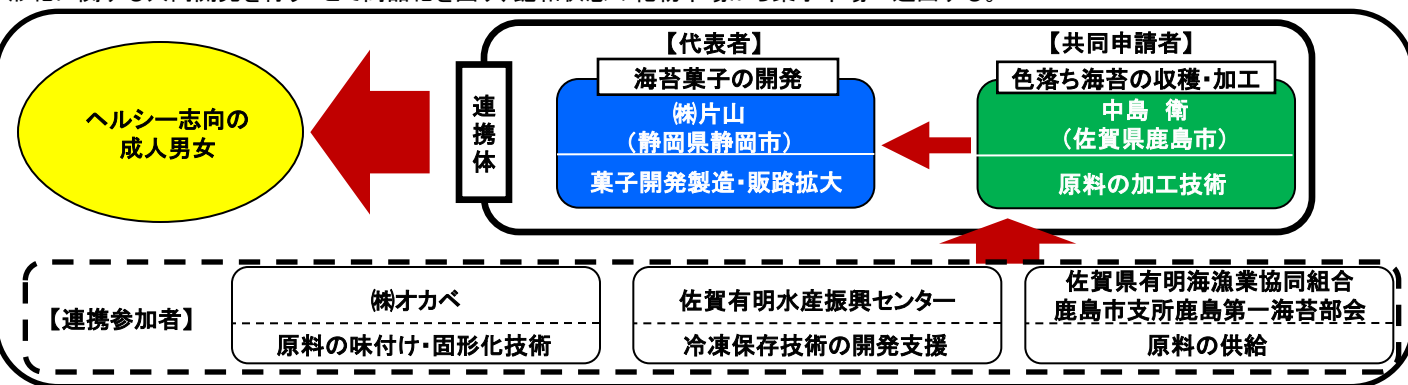
商品価値がないとされる色落ち海苔の新たな活用方法創出を模索していた中島衛と、「海苔そのものを食べる」ことをコンセプトとした海苔菓子開発を検討していた(株)片山の思惑が合致し、連携に至った。

連携に当たっての課題や工夫等

板海苔とは違い、スナック菓子のサクサク感を醸成する点、及び色素の不足を補う点が課題であり、中島衛は海苔原料をふわっとした仕上がりにする為のさばき・乾燥工程を開発。また、(株)片山は海苔の発色を促す為の練火焼加工技術の改良と共に、海産物の味付けに定評のある(株)オカベと海苔原料の固形化に関する共同開発を行うことで商品化を図り、飽和状態の乾物市場から菓子市場へ進出する。



【海苔スナック菓子】



連携による効果

農林漁業者

売上高: 18,900千円(平成29年目標)

色落ち海苔は商品価値がない一方、過去5年間で最も少ない年でも全体の約13.6%発生しており、色落ち海苔の活用方法創出は海苔業界全体の課題である。本事業への取組みにより、色落ち海苔活用という課題解決が期待される。

中小企業者

売上高: 170,000千円(平成30年目標)

既存製品が属する乾物市場は飽和状態であり、年々競争環境が激化している。本事業への取組みにより、菓子市場という新市場進出が図れる。また低カロリーという特徴を活かし、ヘルシー志向の愛酒家のニーズ取り込みが期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名: 株式会社片山
TEL: 054-263-2424
E-mail: info@yamakata.jp

所在地: 静岡県静岡市葵区流通センター5-2
FAX: 054-263-2491
ホームページ: <http://www.yamakata.jp>