

地域	熊本県 熊本市	認定日	平成25年2月4日	通巻番号	8 - 24 - 55
----	---------	-----	-----------	------	-------------

⑤ITなどの新技術を活用した生産や販売の実現

不知火海など熊本近海で採れる生鮮魚介類の新流通システム構築事業

不知火海などで採れた魚介類の情報を熊本県内飲食店WEBシステム上で提供し、発注店舗へ水産物を直送する。

連携体

農林漁業者

JF芦北(協同組合)

うたせ漁(底引き網漁法)などによりアジアカエビやタチウオ、ハモ、ワタリガニ等を漁獲し供給する。

中小企業者

熊本ネクストソサエティ(株)(インターネット附随サービス業)、
(株)吉平物産、(株)カントリージェントルマン(以上、飲食料品卸売業)

漁協と飲食店を繋ぐ予約受発注・小ロット物流システムを構築し、「直送！採れたて熊本鮮魚」のブランド化を図る。

連携参加者

浜崎水産、山崎昭夫(以上、水産養殖業)

クマモト・オイスターの養殖技術を活用して供給支援を行う。

サポート機関等

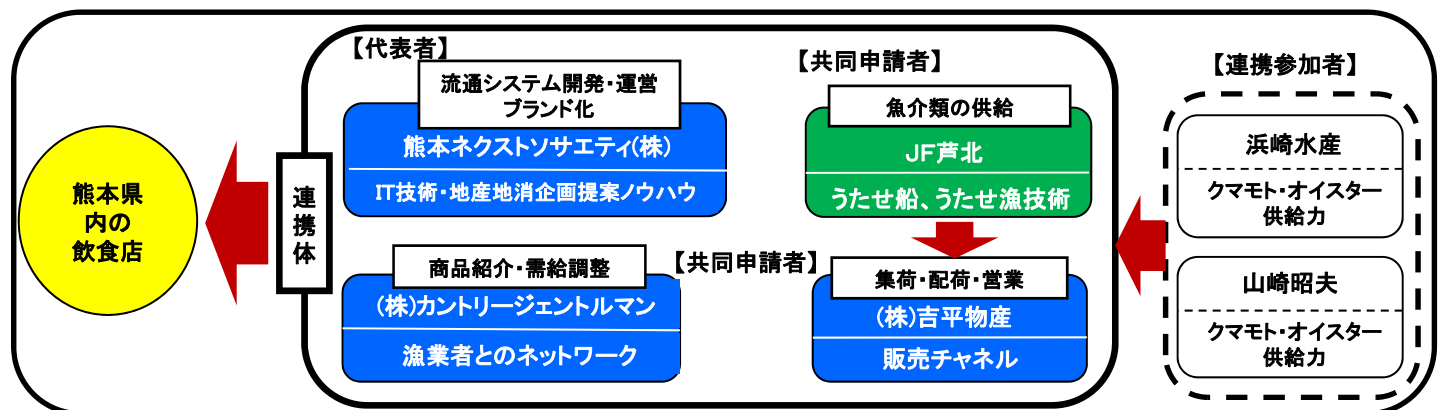
熊本県水産研究センター、熊本県中小企業団体中央会、
(独)中小企業基盤整備機構 九州本部

連携の経緯

連携体の各社は「食のマッチング会」で出会い、経営課題を検討する中で、既存の流通システムにとらわれない新しい流通に取り組みなければ漁業者の経営もまた飲食店のニーズにも応えられないとの判断から、熊本県産水産物を県内飲食店へ流通させる地産地消を目指して連携に至った。

連携に当たっての課題や工夫等

タイやアジなど通常の鮮魚とは異なり、うたせ漁等で採れたアジアカエビやタチウオ、ハモ、ワタリガニなど地域色のある魚介類を居酒屋等に直送する。のぼり等の店頭販促とともに来店客向けには飲食店の情報提供サイト「クマモトなう！」で紹介しながら「直送！採れたて熊本鮮魚」としてブランディングを行なう。世界的なブランド牡蠣であるクマモト・オイスターについては県内飲食店のみならず、アジア圏向けの輸出を指向する。



連携による効果

農林漁業者

5年で1,050万円の売上高増加、新規販路による収益増、地産地消の促進

直販の流通システムにより、販売単価が上がり流通コストが低減されるとともに地産地消が促進される。

中小企業者

5年で2億円の売上高増加、「直送！採れたて熊本鮮魚」のブランド化

「直送！採れたて熊本鮮魚」のブランド化により、飲食店での水産物の消費拡大が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：熊本ネクストソサエティ株式会社
TEL：096-327-9283
E-mail：doj001@doj1.jp

所在地：熊本県熊本市中央区上通町4-11
FAX：096-327-9284
ホームページ：http://kumamoto.now.mu/