

①規格外や低未利用品の有効活用

瀬戸内海産の鮮魚と小豆島産醤油を使用した醤油干物の開発・製造・販売

瀬戸内海で過剰に漁獲した鮮魚(アジ・シタビラメ等)を独自の調味液で加工する醤油干物の開発と販路開拓を行う。

連携体

農林漁業者 **内海町JF (協同組合)**

瀬戸内海産鮮魚の供給と、一ノ蔵が開発製造した調味液を使った醤油干物の加工を担う。

中小企業者 **(株)一ノ蔵 (食料品製造業)**

国産原料と製造方法にこだわった醤油を使った調味液の開発・製造と醤油干物の販路開拓を担う。

サポート機関等 **地域活性化支援事務局・香川県商工会連合会**

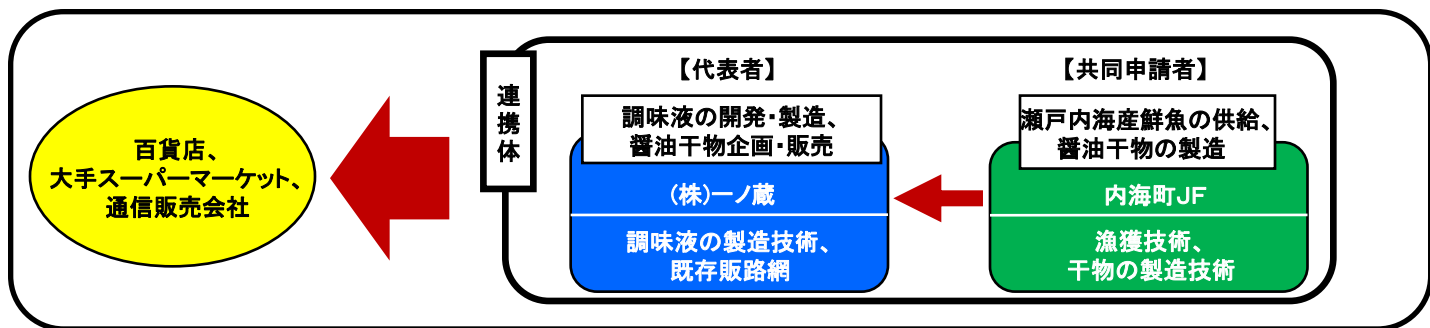
連携の経緯

内海町JFは、過剰に獲れた鮮魚の活用方法について検討していた。一方、(株)一ノ蔵は、取引先からの依頼により、水産加工品の原材料となる瀬戸内海産の魚の供給元を捜していたところ、商品開発への協力、鮮魚加工の施設提供・体制構築が可能である内海町JFと連携するに至った。



連携に当たっての課題や工夫等

醤油干物を加工するための調味液は、(株)一ノ蔵が香川県産小麦と国産大豆を原材料にして火入れを行わず製造した醤油をベースに開発、製造する。また、内海町JFは(株)一ノ蔵の製造した調味液を使い、水揚げしたばかりの瀬戸内海産鮮魚を醤油干物に加工する。醤油干物は、世帯人数の減少や個食化に対応した少人数世帯向けの商品として、(株)一ノ蔵の既存販売先である百貨店や大手スーパーマーケット、通信販売会社に対して販路開拓する。



連携による効果

農林漁業者 **4年で480万円の売上高増加、出荷調整による漁価の安定**

余剰な鮮魚を用いた加工製品を製造すること、及びそれにより鮮魚の市場への出荷が調整できることで、売上の増加と漁価の安定が期待される。

中小企業者 **4年で1,800万円の売上高増加、収益性の改善**

産地、製造方法、販売方法にこだわった新商品の販路開拓により、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：株式会社一ノ蔵
 TEL：0879-82-0015
 ホームページ：http://www.itinokura.com/

所在地：香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1774
 FAX：0879-82-0205