

地域	徳島県 鳴門市	認定日	平成25年2月4日	通巻番号	7 - 24 - 035
----	---------	-----	-----------	------	--------------

①規格外や低未利用品の有効活用

徳島県産の魚介類を活用した魚醤の開発、製造、販売

徳島県産の魚介類(規格外のタチウオ等)と、水産エキスの製造設備、開発技術を活かした魚醤を開発、製造し、既存販路並びに新規市場に向けた販路開拓を行う。

連携体

農林漁業者 JF徳島漁連(漁業協同組合)

徳島県産の魚介類(規格外のタチウオ等)の安定供給、一次加工、鮮度保持、トレーサビリティの管理を行う。

中小企業者 (株)マリン大王(調味料製造業)

水産エキス抽出技術、製造設備を活用した魚醤の開発、製造及び卸販売ルートを活用した販売を行う。

サポート機関等 (公財)とくしま産業振興機構

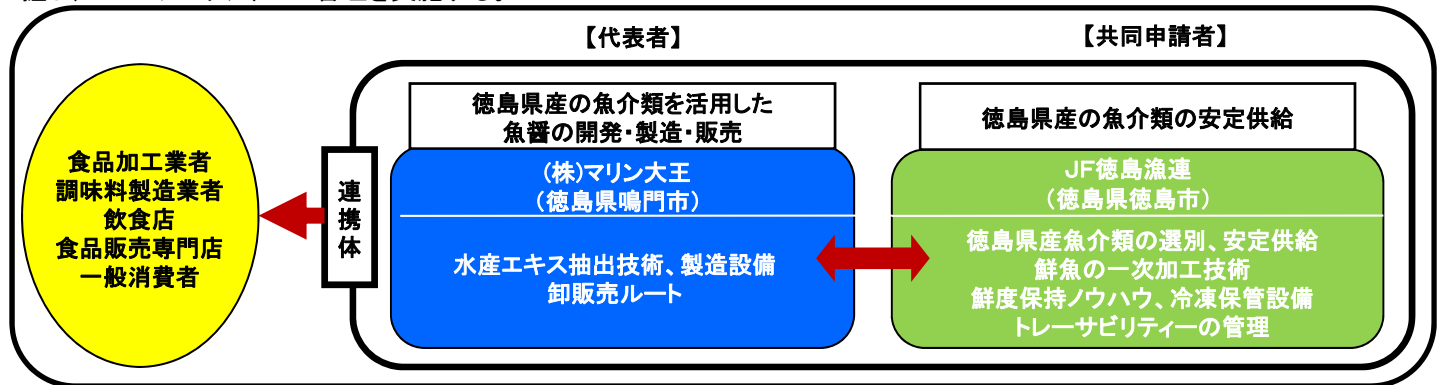
連携の経緯

(株)マリン大王は海外の水産物を原料とした商品の製造、販売がメインで、経営の安定と更なる発展のために一般消費者向け最終商品の開発及び、地元産の水産物の利活用による地域経済の活性化への貢献度を高めることが課題となっていた。JF徳島漁連は規格外品を取りまとめ、有効活用により収益の向上を図ることが出来ないかと考えていた。そこで(株)マリン大王がJF徳島漁連に対し、国産魚醤の原料供給について相談したところ、お互いが連携を組んで課題解決のために付加価値の高い新商品を開発し、新たな収益の柱にすることで、地域経済の活性化にも貢献できることを確認し、今回の連携に至った。



連携に当たっての課題や工夫等

(株)マリン大王は魚醤の開発、製造、販売を担当する。原料向けと一般向けの2種類を開発し、一般向けについては低温域での熟成期間中に醸造工程を加える工夫を施すことで、従来の魚醤にない、発酵からの芳醇な香りと魚介の風味を合わせ持ち、濃厚感がある付加価値の高い魚醤に仕上げる。JF徳島漁連は規格外の魚介類を選別、一次加工した後、自社の冷凍保管設備で保管し、年間を通して需要に応じた原料の確保と安定供給を行う。また、魚介類の漁獲された地域、漁獲時期、加工時期を把握し、トレーサビリティの管理を実施する。



連携による効果

農林漁業者 5年で2,500万円の売上高増加、規格外魚介類の高付加価値化

規格外魚介類の売上増加で、経営安定化が期待される。

中小企業者 5年で1億2,000万円の売上高増加、収益性の改善

既存取引先の活用と新規販路開拓により、売上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：株式会社マリン大王
(第二事業部 石井工場)

T E L : 088-674-2233

E - m a i l : kaiatsu-i@marine-daiou.co.jp

所在地：徳島県名西郡石井町高原字平島678-1

F A X : 088-674-2331

ホームページ：http://www.marine-daiou.co.jp/