

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

徳島県南部で獲れる新鮮な水産物を活用した冷凍加工品の開発・製造・販売

鮮度の高い高級な水産物(主に伊勢エビ・アワビ・アオリイカ等)を活用し、冷凍加工品の開発・製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

阿部JF(協同組合)

鮮度を保持したまま加工(ボイル・ブランシング・下処理等)した水産物の安定供給を担う。

中小企業者

(株)鹿祿(その他の食料品製造業)

阿部JFに対する水産物の加工指導と、プロの料理人による味付けを行った冷凍加工品の開発・製造・販売を担う。

サポート機関等

徳島県商工会連合会

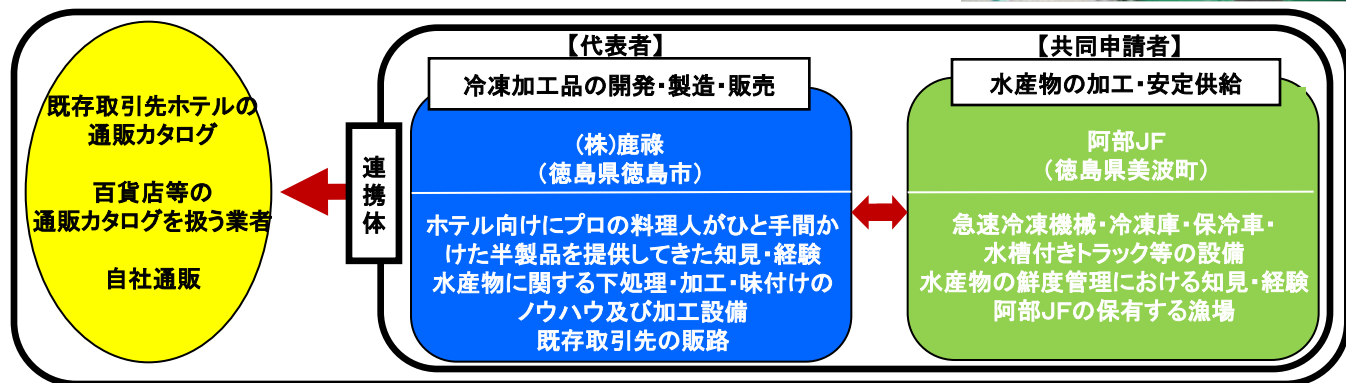
➤ 連携の経緯

(株)鹿祿は主にホテル向けの食材(半製品)を製造・販売しているが、売上比率がリゾートホテルに偏っており、今後の経営の安定と更なる発展のために、新たな収益の柱となる事業の確立が課題となっていた。阿部JFは、主に伊勢エビ漁とアワビ漁を行う漁師の互助組織として事業を行っているが、漁獲した水産物を直接市場へ配送しているため、市場の価格変動に左右されることが課題となっていた。こうした中、(株)鹿祿は水産物の冷凍加工品開発を検討し、原材料となる水産物の安定供給が可能な連携先を探していた。そこで、以前より事業実施について支援を受けていた徳島県商工会連合会に相談したところ、阿部JFの紹介を受け、両者で検討した結果、本事業を実施することとなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)鹿祿は、阿部JFに加工(ボイル・ブランシング・下処理等)を指導する。更に(株)鹿祿が雇用する料理人は、日本各地の料亭やホテルで技術を磨いた経験を有しており、彼らのノウハウを活用して味付けや調理も行うことで、既存の類似商品との差別化を図る。また、一般家庭でも調理が簡単なBtoC向け商品(完成品)の開発に初めて取り組むことで、新たな市場への展開を図る。阿部JFは急速冷凍機械及び保冷車両等を活用することで、水揚げした水産物の鮮度を保ち、更にその日のうちに加工場で加工を行うことで、鮮度保持の取組みに努め、原材料を安定供給していく。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で1,080万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定

原料供給により安定的な収益確保が図られるなど、経営安定化が期待される。

中小企業者

5年で3,600万円の売上高増加、収益性の改善

冷凍加工品の開発・製造・販売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 : 株式会社鹿祿

T E L : 088-664-8601

E - m a i l : tokushima@shikaroku.co.jp

所在地 : 徳島県徳島市東沖洲1丁目5番地4

F A X : 088-664-8603

ホームページ : <http://www.shikaroku.co.jp>