

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

高知県沖で水揚げされる鮮魚を活用した冷凍水産加工品の開発・製造・販売

高知県沖で水揚げされる鮮魚を活用した冷凍水産加工食品(たたき・炙り、フライ、漬け商品等)の開発と販路拡大を行う。

連携体

農林漁業者

高知県JF(協同組合)

高知県沖で漁獲した鮮魚(サバ、アジ、金目鯛、シイラ、宗田鰹)の供給を担う。

中小企業者

(有)タカシン水産(冷凍水産食品製造業)

鮮魚を生そのまま加工したワンフロースンの冷凍水産加工品の開発・製造と販路開拓を担う。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構四国支部

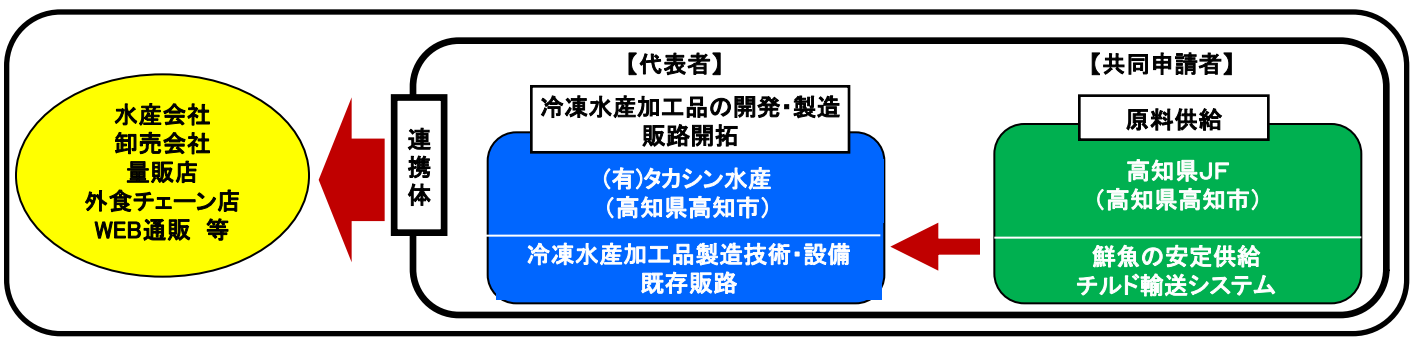
連携の経緯

高知県JFは大手回転寿司チェーンからシイラの炙りの商品化についての相談があり、取引のあった(有)タカシン水産に開発を持ちかけた。そこで、(有)タカシン水産が試作品を作ったところ、大手回転寿司チェーンに好評であり、金目鯛の各種試作品についても依頼された。(有)タカシン水産はこれをきっかけに高知県沖で漁獲した鮮魚の冷凍水産加工品の開発を決断。高知県JFも原料である鮮魚を供給することで経営の改善が図れることから連携するに至った。



連携に当たっての課題や工夫等

今回の取り組みは鮮魚を生状態で調理し、調理後に1回のみ冷凍するワンフロースン加工により鮮度維持を図ることとしている。このため、高知県JFは(有)タカシン水産の工場より遠方で水揚げされた鮮魚については、チルド輸送車両を活用し、冷凍せず生のまま提供する。これらにより、鮮度劣化が早い魚種(シイラ等)や規格外鮮魚を有効活用した冷凍水産加工品開発に取り組む。



連携による効果

農林漁業者

5年で2,000万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営改善

原料供給により安定的な収益確保が図られるなど、経営改善が期待される。

中小企業者

5年で7,000万円の売上高増加による収益性の改善

既存販路の活用と新たにWEB通販に取り組むなど新規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 : 有限会社タカシン水産
 TEL : 088-883-1361
 E-mail : takashin@diary.ocn.ne.jp

所在地 : 高知県高知市五台山北タナスカ5021
 FAX : 088-861-1323
 ホームページ : なし