

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

天然塩・白神乳酸菌・白神こだま酵母による自然食品調味料を用いた ハタハタ 加工食品の開発・販売

天然食品調味料(塩もろみ)を用いて、素材の風味の残存性、保存性が高い常温流通可能な当地名産水産物“ハタハタ”の加工食品の開発と販路開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

JF秋田県 (協同組合)

漁獲したハタハタ及びこれまで有効活用されていないハタハタの白子を資源として活用できるよう処理し、提供する。

中小企業者

八峰白神自然食品(株)(化学工業)、(株)鈴木水産 (食料品製造業)

天然食品調味料の最適化及び品質管理手法を確立し、ハタハタの加工食品の開発、販路開拓を行う。

連携参加者

秋田県総合食品研究所

天然食品調味料の最適化及び品質管理手法の確立のための指導を行う。

サポート機関等

秋田県商工会連合会、(財)あきた企業活性化センター、地域活性化支援事務局

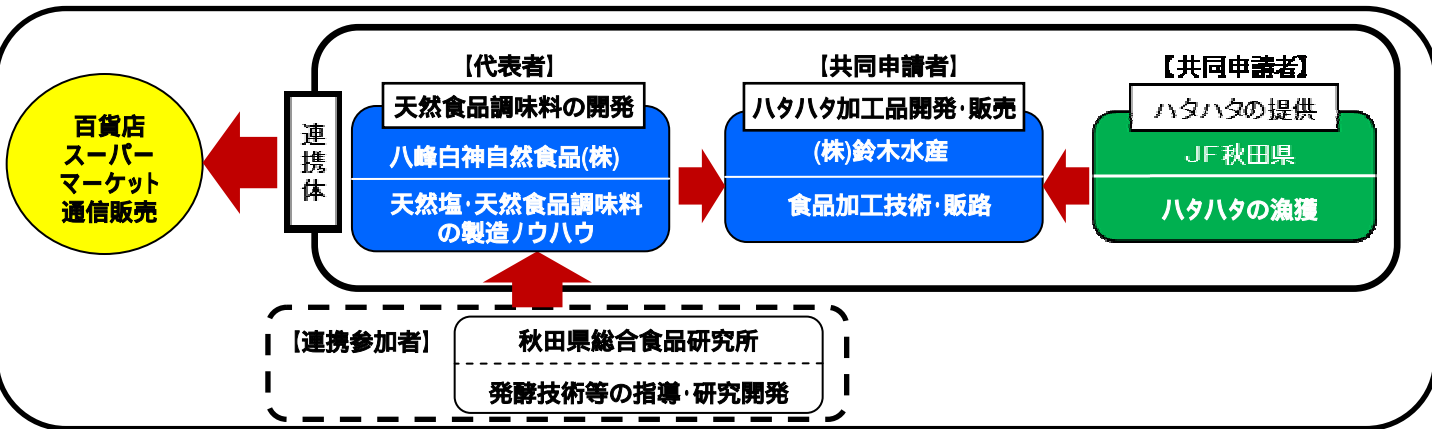
➤ 連携の経緯

JF秋田県はハタハタやハタハタの白子の市場供給体制整備のための品質保持が課題となっていた。また、ハタハタの加工品を製造していた(株)鈴木水産は、素材の良さを活かしつつ保存性に富んだ商品開発を目指していたが、八峰白神自然食品(株)の天然食品調味料の開発により三者の連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

白神微生物(白神山地由来の微生物を分離選別した白神乳酸菌・白神こだま酵母等)を活用した天然食品調味料によりハタハタの白子や一夜干しの最適な使用方法を検討するとともに、その品質管理手法の確立を目指す。また、ハタハタの白子を資源として有効に活用できるよう前処理加工精度を高める。さらに、付加価値の高い珍味の開発を行う。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で連携事業による売上高400万円、ハタハタの安定供給の確立

原料の品質保持技術が確立し、需要が拡大することで、販路が多様化し、経営安定が図られる。

中小企業者

5年で新商品の売上高4,500万円(最終製品売上)、ハタハタの高付加価値化

これまで展開していなかった新商品の開発により、差別化できる商品力の強化及び収益の向上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 八峰白神自然食品株式会社
TEL : 0185-70-4755
E-mail : happos@shirakami.or.jp

所在地 : 秋田県山本郡八峰町八森字滝の間324-5
FAX : 0185-70-4757
ホームページ :