

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

「あみえび醤油」(魚醤)と関連商品の開発 とブランド化事業

アミエビを原料とした唯一の魚醤油で、旨味成分が優れ他の魚醤油にはない特徴を活かした関連商品を開発し差別化を図る。

➤ 連携体

農林漁業者

山形県漁業協同組合(JFやまがた)

海産物の流通ノウハウを活かした鮮度管理による原材料の安定供給と加工食品の認証制度による販売バックアップする。

中小企業者

新栄水産有限会社

生鮮魚介卸業で築いたノウハウを加工食品に活かした独自性の高い商品を開発販路開拓を行う。

連携参加者

イタリアレストランアル・ケッチャーノ 奥田政行シェフ

人気イタリアレストランとして、魚醤油を使用した料理提供とプロデュース店舗での魚醤油の販売促進活動と認知度向上させる。

サポート機関等

山形県庄内総合支庁、(独)中小企業基盤整備機構東北本部

➤ 連携の経緯

アミエビが永らく未利用資源となっていた。その活用方法としてエビ風味の旨味の濃い魚醤油の可能性を見出し、独自性の高い商品化を行う事にした。JFやまがたとの連携で鮮度品質の高い原材料と販売促進ツールでお互いの経営資源の活用と課題を共有化し、解決のため連携するに至った。



原料となるアミエビ



漬込まれ発酵する調味

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

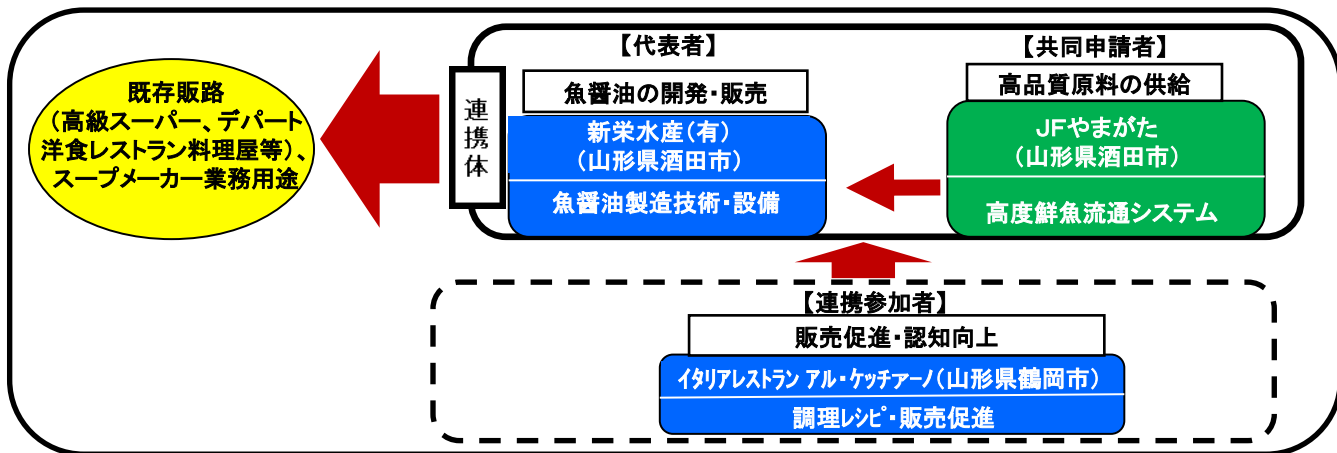
アミエビを活用した商品性の高い魚醤油を思考錯誤の上、完成させた。既存の各地で生産される魚やイカを原料とした魚醤油との優位性を成分分析した。その結果、アミエビ特有の優位性を見出した。JFやまがたは、旨味の優れた良質の魚醤油を製造する材料となるアミエビを鮮度良く必要量を確保するため、鮮魚取扱いノウハウを活かし、庄内浜初の魚醤油をJFやまがたの推奨品としての販路開拓をバックアップする。



瓶詰め商品



魚醤油料理ペペロンチーノ



➤ 連携による効果

農林漁業者

4年後144万円の売上高、浜の活性化による経営の安定化、未利用魚の有効活用

未利用魚の活用と漁師の収益源の拡大による浜の活性化若者への魅力作りによる漁業後継者育成も期待される。

中小企業者

4年後5,000万円の売上高増加、収益性の改善

生鮮の卸売り事業に加えた加工食品事業に展開を図ることにより、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: 新栄水産有限会社
TEL: 0234-21-2755
E-mail: maruken@shinei-suisan.com

所在地: 山形県酒田市山居町二丁目14-22
FAX: 0234-21-2766
ホームページ: <http://www.shinei-suisan.com>