

地域	山形県酒田市	認定日	平成29年6月9日	通巻番号	2 - 29 - 70
----	--------	-----	-----------	------	-------------

④新規用途開発開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

山形県庄内浜で水揚げされた金頭を使った調味料等の商品開発と販路開拓

山形県で水揚げされた金頭のうまみを焼干しに凝縮して、調味料等の新商品開発・販路開拓をめざす。

連携体

農林漁業者 山形県漁業協同組合(法人番号9390005003091)(漁業協同組合)

海産物の流通ノウハウをいかした鮮度管理による原材料の安定供給を行う。

中小企業者 新栄水産有限会社(法人番号8390002008219)(生鮮魚介類卸販売業)

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開発と販売を行う。

連携参加者 株式会社みどりサービス、日本料理研究家 土岐 正富 氏

長年の培った醤油製造ノウハウ技術・設備等を活かし商品の製造委託・販売。調味料のレシピ考案・PRを担当する。

サポート機関等 (独)中小企業基盤整備機構東北本部

連携の経緯

低利用魚の金頭であるが、栄養価が高く旨味が強い魚であり、焼干しにし、これを利用した調味料等の商品開発を行うことにした。山形県漁業協同組合との連携で鮮度品質の高い原料の調達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し、解決するため連携に至った。



原料となる金頭



金頭の焼干し

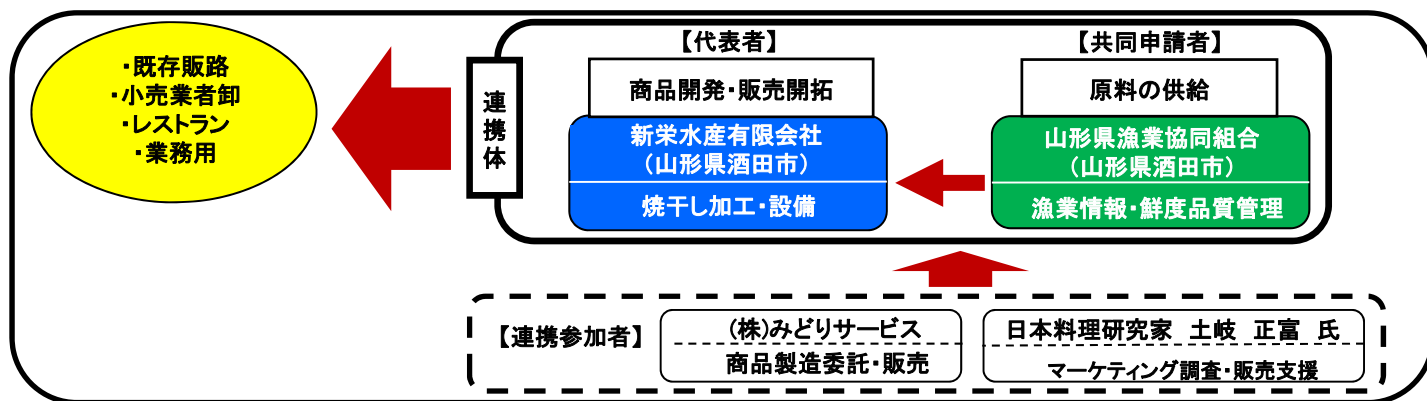
連携に当たっての課題や工夫等

新栄水産有限会社は、全て手作業で頭と内臓を取り除き、丁寧に炭火で焼き上げ、更に天日干した「金頭の焼干し」を完成させた。

この旨味が凝縮した焼干しを用いて付加価値の高い調味料を商品化する。山形県漁業協同組合は、鮮魚取扱いのノウハウを活かし、低利用魚の活用により、組合員の収入向上に結び付けるとともに、漁業活性化により庄内浜の認知度を上げる。



＜開発商品イメージ＞
金頭焼干しつゆ



連携による効果

農林漁業者 5年後215万円の売上高、浜の活性化による経営の安定化、未利用魚の有効活用。

低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 5年で5,000万円の売上高増加、収益性の改善。

生鮮の卸売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

T E L : 0234-21-2755

E - m a i l : maruken@shinei-suisan.com

所在地：山形県酒田市山居町二丁目14-22

F A X : 0234-21-2766

ホームページ：http://www.shinei-suisan.com/