

地域	福島県 いわき市	認定日	平成22年2月10日	通巻番号	2 - 21 - 036
----	----------	-----	------------	------	--------------

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド化

小名浜港水揚げのサンマを使ったソフトで薫り高い“旬なサンマ燻”の開発と販路開拓

小名浜港で水揚げされたサンマを燻製用に一次加工し、鶏卵燻製技術を応用して、新たなサンマの燻製品を開発し、販路開拓を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者 **JF小名浜機船底曳網（協同組合）**

小名浜港で水揚げされたサンマを、熟練した職員の目利きによりトレーサビリティを明確にして選別し、燻製用に一次加工し、提供する。

中小企業者 **タムラ電子(株)（食料品製造業）**

一次加工されたサンマを、燻製卵製造で蓄積した温度管理による燻製技術を用いて新たな燻製商品を開発・販売する。

サポート機関等 **いわき信用組合、地域活性化支援事務局**

➤ 連携の経緯

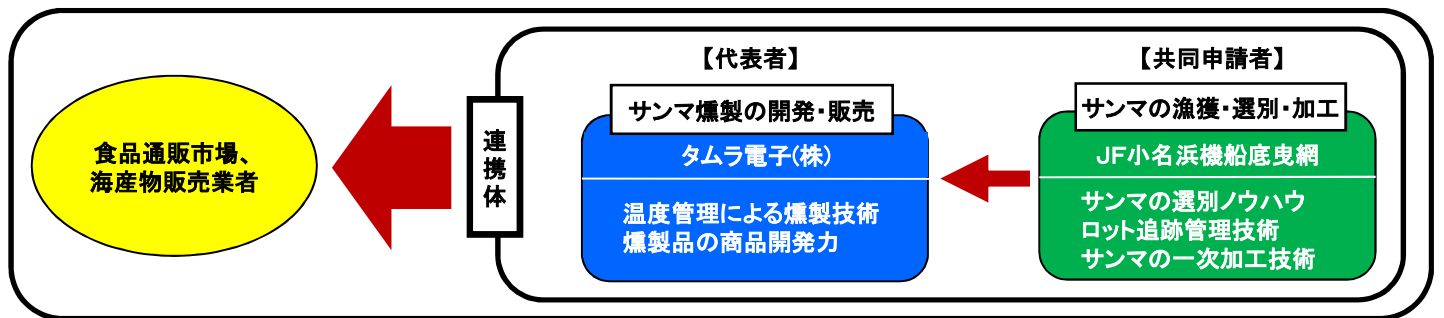
弱電部門からの撤退及び燻製事業の拡大を検討するなかで、燻製卵と並ぶ新商品開発の必要性を感じていたタムラ電子(株)と、水揚げされたサンマの新たな加工品の開発と商品化(特にみりん干しの製造で蓄積した加工技術を継承するためにもそれを活かした新商品)による業績回復策を模索していた小名浜機船底曳網漁業協同組合の思惑が合致し、連携に至った。



「サンマ燻」製品イメージ

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

小名浜機船底曳網漁業協同組合は、サンマを燻製用にトレーサビリティを明確にするとともに、みりん干し製造の過程で培ったサンマの捌き、調味液への漬け込み、乾燥等の加工技術を駆使し、燻製に最適な状態にして提供する。一方、タムラ電子(株)は、弱電部門で培ったノウハウを活かして燻製機械を独自に製作・改良するとともに、鶏卵の燻製で蓄積した燻製技術を応用し、製造リードタイムを大幅に短縮することで設備稼働率の向上を図る。



➤ 連携による効果

農林漁業者 **4年で800万円の売上高増加、サンマの需要拡大による地域水産業の活性化**

サンマの新たな商品化の実現により収益性の向上が図られるとともに、サンマの需要の拡大による地域水産業の活性化が期待される。

中小企業者 **4年で2,000万円の売上高増加、新規商品開発による新しいサンマ加工技術の確立**

燻製部門を柱とした事業転換と付加価値を高めた新たな燻製品の開発により収益性の向上が図られるとともに、新しいサンマ加工技術の確立が図られる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：タムラ電子株式会社
TEL：0247-72-6525
E-mail：info@kuntama.com

所在地：福島県いわき市内郷内町磐堰26-1
FAX：0247-72-3527
ホームページ：http://www.kuntama.com