

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

小川原湖産モクズガニを活用した、調味オイル等の開発、製造及び販路開拓

小川原湖で収穫される天然の「モクズガニ」の蟹殻等を活用し、様々な加工食品にカニの風味を与える調味オイルの開発、生産、販売を行う。市場には数少ないカニ風味調味オイルとして、全国の百貨店や飲食店などに向けた販路開拓に取組み、小川原湖ブランドの構築を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者 小川原湖漁業協同組合(法人番号7420005005986)(内水面漁業)

モクズガニの収穫・保管・選別の工夫、調味オイルに適した一次加工方法の改善、処理の効率化等を図る。

中小企業者

(株)東北農都共生総合研究所(法人番号5370001022720)(経営コンサルタント業)

市場ニーズの調査分析、商品企画とテストマーケティングを踏まえ、大手百貨店・スーパー・飲食店等への販路開拓とブランド構築を図る。

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

小川原湖漁協は、青森県内最大の汽水湖「小川原湖」で、シジミ・白魚・わかさぎ・うなぎ等の漁業と、全国の飲食店等への販路拡大、モクズガニを使った「ガニ汁」の販売を行ってきた。㈱東北農都共生総合研究所は、農林漁業者に対する支援と農林水産物加工品等の商品開発と販売を実施してきた。小川原湖産白魚やガニ汁等の販路開拓事業をきっかけとして、差別化商品の開発とブランド構築を図り、売上の拡大と収益性の改善を目指し、両者が連携して本事業に取り組むこととなった。



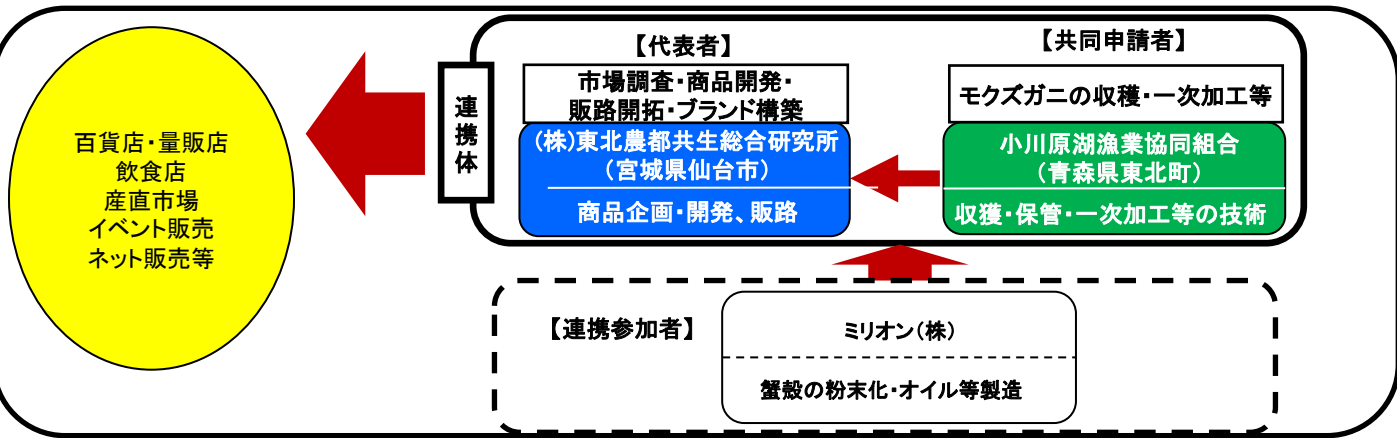
モクズガニ



ガニ汁

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

モクズガニの蟹殻等を活用して簡便にカニ風味が出せる新規性の高い「調味オイル」を製造し、小川原湖ブランドの確立につなげるため、市場調査を踏まえた製品の試作開発と改良を図るとともに、生産体制を整備し、連携各者が有する販売チャネルと新規取引先に向けた販路開拓を行うことを重要課題として本事業に取り組む。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で120万円の売上高(モクズガニ)、付加価値額の向上
「モクズガニ」の収穫・保管・一次加工の改良により、新商品と小川原湖のブランド力を高めることにより、増収増益を実現する。

中小企業者

5年で1900万円の売上高(調味オイル等)、付加価値額の向上
商品コンセプトの策定と製造・販売体制構築により、百貨店・飲食店等への販路開拓と、ブランドの確立、収益改善を実現する。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	:(株)東北農都共生総合研究所	所在地	: 宮城県仙台市青葉区上杉 1丁目16-30 東日本ビル7階
TEL	: 022-796-0336	FAX	: 022-796-0337
E-mail	: info@tohoku-noto.co.jp	ホームページ	: http://tohoku-noto.co.jp/