

3類型	鉱工業品又は鉱工業の生産に係る技術	通巻番号	2 - 19 - 026
地域資源名	魚醬	認定日	平成20年2月15日
地域	秋田県秋田市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:世界自然遺産の白神山地から創出される白神乳酸菌《作々楽》醗酵甘酒をはじめ、しょつつる、清酒など秋田の特産品を調味料とした、秋田県産水産物の加工品開発と販売を行う。

会社名: 三宝食品株式会社

所在地: 秋田県寺内字三千刈205

連絡先: TEL: 018 - 823 - 3939

H P:

事業概要(新たな活用の視点)

・化学調味料や食品添加物を用いず、秋田の特産品である八タハタのしょつつる、清酒、白神乳酸菌発行甘酒をもちいた調味料を活用し、秋田で水揚げされた魚をもちいた水産物の加工品を開発・販売する。



【しょつつるタラコ
秋田の五精漬】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・原料を地元のモノにこだわったオリジナルの調味料を開発し、その調味料を活用した、化学調味料や食品添加物を用いない水産加工品の開発を行う
- ・秋田の地場産品の中でも、トレーサビリティの確立した調味料原料や水産物を用いた加工品の開発を行う。
- ・地元の多業種の水産物をオリジナル調味料を用いて、干物、漬け魚、魚卵等加工品のシリーズ化を図る。

市場性

- ・原料及び調味料のトレーサビリティを確立した加工品のシリーズ化を図ることにより、食への安全安心と健康志向型を気にする消費者及び秋田の食文化に興味を持つ消費者へ十分な可能性を持つものと考えられる。

販路

- ・水産庁長官賞を受賞した当社製品「タラコ五精漬」で培った大手量販店の販売ネットワークを有効的に活用する。



【八タハタ卵調味漬】

地域資源における関係事業者との連携

・地元漁協や地元企業から原料調達するほか、商品開発における味や安全安心の為の製造工程、原料の特性等について助言をもらいながら開発する上、科学的検証や全体指導について、秋田県総合食品研究所から適宜助言を受けながら進めていく。



【しょつつる干し<試作>】