

3類型	農林水産物、鉱工業品	通巻番号	2-26-010
地域資源名	ハタハタ(鮪)、麴菌	認定日	平成27年2月2日
地域	秋田県にかほ市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:新素材等を活用して食べやすさや風味を革新させた「鮪寿司」の開発・販売

会社名:有限会社三浦米太郎商店 所在地:秋田県にかほ市平沢字上町49

連絡先:TEL:0184-35-3609 URL:http://www.hatahata.net/

事業概要(新たな活用の視点)

・創業以来80年以上もの間に培われてきた飯寿司製造に関する技術やノウハウと地域資源である秋田県産ハタハタの特長を生かし、新素材(新たな麴菌:あめこうじ)等を活用して食べやすさや風味を革新させた今までにない新たな飯寿司(「鮪寿司」※当社寿司商品の総称)を開発する。



当社既存の「鮪寿司」

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・新たな飯寿司は、秋田県内の代表的ハタハタ寿司(当社既存商品も含む)との比較において、その製法の違い(あめこうじ使用等)により、見た目、味、香りの全てにその違いを明らかに示すことが可能であり、ターゲットを若年層とすることで客層の幅を広げる商品であることが特徴。また、具材の種類で商品バリエーションも豊富にする他、仕入れ手法改善等によりコスト低減化を図り他社商品よりもリーズナブルに価格設定する。



新たな飯寿司
(試作品)

・押し寿司については、既に市場で高評価を得ている加工品の製法を用い、新たな素材(あめこうじ)を使用して製造することで旨みを引き出しながら独特のすっきりとした甘みに仕上げる。そのため、既に市場に存在する他のハタハタ押し寿司との比較においてもその美味しさでは高い優位性を示す事が可能。



押し寿司
(試作品)

◆市場性

・ハタハタ寿司の需要が減少している要因である若年層の取り込みを図りつつ、今後のさらなる改良によって他の競合品、類似品と比べても十分に競争力を持つ商品となることが可能であり、一定の市場を確保することが期待できる。

◆販路

・主として中食向け既存チャネルを有効活用し売上拡大を進めていく計画であり、空港や駅等での販売もさらに強化する等、各チャネルとの継続取引に向けた方策を戦略化して展開する。

地域資源における関係事業者との連携

・地元漁師との契約仕入、域内の既存チャネルと連携した販売活動の他、商品開発や評価検証等については、外部協力機関(総合食品研究センター、大学)の他、既に他の地域興しプロジェクト等でも親交を深めている秋田県漁協金浦支部婦人部などの協力も得る。