

3類型	農林水産物	通巻番号	2 - 20 - 002
地域資源名	サバ	認定日	平成20年7月4日
地域	青森県八戸市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:地域認定資源 サバを使用した、日本初 生ハム感覚の「鯖のスモーク」の開発、販売

会社名:株式会社ディメール

所在地:青森県八戸市沼館一丁目

10 - 46

連絡先:TEL:0178 - 45 - 4900

H P :http://www.de-mer.com/

事業概要(新たな活用の視点)

- ・回遊魚であるサバは、産卵に向け魚体に栄養を蓄えるピークがちょうど八戸沖となるため、八戸沖のサバは脂が乗って美味しいとされるが、海外からの輸入加工品との競合により、取引価格の低下が続いていた。
- ・サバにハム作りのノウハウを導入することで、生ハム感覚の「鯖のスモーク」の製品化に成功する。



【八戸産 サバ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・八戸で水揚げされるサバを原料とし「冷燻」という製法を用いたことで、鯖加工商品(しめ鯖等)と味や食感、価格面で差別化を図ることが可能。
- ・実際に漁獲した船名、船長等の表記を行うことで、漁獲から製造消費者までトレーサビリティを明確にし、より安全で安心な商品提供を重点にした開発を行う。

市場性

- ・鯖加工商品が大衆化してきている中で、「冷燻」による新しい食べ方を発信することで、従来の鮮魚分野から惣菜分野まで市場を広げることが可能と考える。

販路

- ・量販店向け問屋ルートにより首都圏百貨店、高級量販店に販路を広げるほか、インターネットを活用した直販ルートでの開拓を確立する。



【鯖のスモーク「鯖の冷燻」】

地域資源における関係事業者との連携

- ・水産荷受会社、漁獲船との連携により、八戸沖のサバを安定確保し、八戸水産加工研究所からサバの脂肪分のデータの提供を受ける。八戸魚市場ではHACCP取得に向け取り組み中で、連携を密にすることで八戸市場の活性化を目指している。



【契約船によるトレーサビリティを確保】