

3類型	鉱工業品	通巻番号	7 - 19 - 17
地域資源名	じゃこ天	認定日	平成19年12月17日
地域	愛媛県八幡浜市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名:「じゃこ天」の生産技術を活用したインスタント食品向け「ドライフーズ」の開発・製造・販売**

会社名:八水蒲鉾株式会社

所在地:愛媛県八幡浜市保内町川之石

1 - 242 - 4

連絡先:TEL:0894-36-3500

H P :www.hassui.co.jp

FAX:0894-36-3155

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・江戸時代から続く、水産資源に恵まれた魚肉練り製品の産地であるが、若年層の魚離れや、他産地との競合や、価格競争の激化により売上げは減少している。
- ・取引先商社より、インスタント食品用具材としての魚肉練り製品の開発依頼。
- ・1年を通じ安定的に水揚げされる宇和海産のアジ・タチウオ等を原料とした地域の特産である「じゃこ天」の長年の製造で培った技術を活用して、海産物としての風味を損なわない給水構造を持つ魚肉すり身のドライフーズを開発。

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・カップ麺等の具材として、スケトウダラを原料にしたスライスかまぼこ状のものがあるものの、原料や産地が限定され、色や食感、香りなど海産物の風合い・品質を満足する魚肉すり身のドライフーズは存在しない。
- ・製法特許申請を準備中。

**市場性**

- ・麺やスープ、みそ汁等のインスタント食品や業務用加工食品の具材として用途を想定。
- ・カップ麺の平成18年度生産量は32億食超で、約3,600億円の市場規模がある。

**販路**

- ・商社を通じた大手インスタント食品メーカーへの販売のほか、各種展示会等への出展、既存冷凍流通網の活用やウェブサイトの充実により、外食産業、学校給食・病院食業者や食品メーカーへ直販していく。



**地域資源における関係事業者との連携**

- ・原料となる鮮魚は、地元八幡浜漁業協同組合の全面協力により仕入れる。
- ・愛媛県工業技術センター・愛媛県中小企業団体中央会等の支援。