

3類型	農林水産物	通巻番号	7 - 20 - 023
地域資源名	マダイ	認定日	平成21年2月17日
地域	愛媛県愛南町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: マダイを活用した「鯛の塩釜焼き」の製造・販売

会社名: 宝水産有限会社
 連絡先: TEL: 0895-70-6068
 FAX: 0895-70-6061

所在地: 愛媛県南宇和郡愛南町家串1121
 HP: <http://www.yuradai.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・由良半島が面する宇和海は複雑な海岸線が入り組み、豊富な種類の魚介類が生息する良好な漁場となっている。養殖漁場においても、急潮及び底入り潮といった自然による大きな海水交換が働いており、全国屈指の養殖魚場を成立させている。
- ・身質の良さの評価を得た活魚、鯛フィーレ等加工品の販売先からの提案を受け、食品加工ノウハウを活用し、高付加価値化戦略として「鯛の塩釜焼き」の商品開発を行いたいと考え、事業化に取り組むこととした。
- ・これまでほとんど料理店でしか食べることができなかった高級食品である「鯛の塩釜焼き」を、贈答品市場をターゲットに家庭で日常的に食べられる商品として開発を行う。また、食材のマダイを包み込む「包み塩(塩釜)」に、こだわりとして愛南町産ホンダワラ(海藻)から抽出した藻塩を加えること、手造りの技と手間を蒸し焼きを行う製造方法など、多様な消費者ニーズにも満足のいくものとする。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・類似商品に比べ、養殖方法へのこだわりと味の良さ、藻塩を使用することによる栄養成分の豊かさが優位点として上げられる。また、飼育履歴管理が確認できるトレーサビリティ・システムを導入し、消費者の安全・安心ニーズに対応する付加サービスとして差別化を図る。

市場性

- ・大切な人に、心から喜んでもらえるものを贈るという、カジュアルギフトへのニーズが増えていることから、独自の養殖方法と、自然環境の良さで身の引き締まった養殖鯛、天然鯛でそのニーズに十分に答えることができると考えている。

販路

- ・カタログ通販やギフト市場、鯛フィーレといった加工食品での既存販売チャネルの活用、ネット販売を計画し、全国を視野に営業展開していく。



地域資源における関係事業者との連携

- ・愛南町の漁協のお歳暮・お中元カタログに掲載し、地域ブランド化戦略を進めていく。
- ・愛媛県商工会連合会並びに愛南町商工会の支援による総合的な経営改善を図っていく。