

3類型	農林水産物	通巻番号	7-27-007
地域資源名	カツオ	認定日	平成27年10月21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：愛南町深浦漁港で水揚げされる生カツオを活用した炙りわら焼きカツオタタキの開発・製造・販売

会社名：株式会社魚一家
 連絡先：TEL：0895-73-7071
 FAX：0895-73-7072

所在地：愛媛県南宇和郡愛南町御荘平城28-3
 H P：http://www.iyoikka.jp

事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源「カツオ」のタンパク質、ビタミン、ミネラル、DHA、EPAなどが豊富に含まれている特性を活用した「炙りわら焼きカツオタタキ」の開発・製造・販売に取り組む。

本事業を通じて、本来産地でしか味わうことのできないような鮮度と味を維持したカツオタタキを大消費地においても味わうことを可能とすることで、カツオの産地としての認知度向上やカツオそのもののブランド力向上及び地域への波及効果が期待される。

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

水産物を購入するときに重視する点として三分の二以上の消費者が「鮮度」を挙げている。本事業では、生カツオを活用しわら焼きによる炙りと香り付け後に、組織破壊の少ないリキッド凍結による鮮度保持を行うものであり、カツオの鮮度と栄養成分を活かした点で市場性はあると見込まれる。



炙りわら焼きカツオタタキ(試作品)

◆需要の開拓の方針

本物の味を求めるこだわりを持った中高年層を販売ターゲットとし、既存販路を活用しながら、小売業者や飲食業者、地元道の駅での観光客向け、ふるさと納税の御礼品への使用などを通じて新たな需要の開拓を行う。



リキッド凍結機

◆商品の特性

四国最大のカツオの水揚量を誇る深浦漁港の地の利を活かし生のカツオを炙りわら焼きにし、リキッド凍結により本来の歯応えと旨味を封じ込めた商品とすることで、他の競合品、類似品と比べても競争力がある。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

原材料は、深浦漁港で水揚げされたカツオを指定地域内の愛南漁業協同組合から調達する。成分分析、試作品評価等にあたっては、愛媛大学南予水産研究センター(愛南町)の技術指導の下で実施する。