

|       |            |      |             |
|-------|------------|------|-------------|
| 3類型   | 農林水産物      | 番号   | 8-25-012    |
| 地域資源名 | 玄海のふぐ      | 認定日  | 平成26年2月3日   |
| 地域    | 福岡県福岡市、宗像市 | 所管省庁 | 経済産業省・農林水産省 |

**事業名：シロサバフグを始めとする玄海のふぐを活用した加工食品類の開発と販路開拓**

会社名：株式会社イーエム

所在地：福岡県福岡市博多区住吉2-20-14

連絡先：TEL:092-291-0231  
FAX:092-281-2110

H P: <http://www.hakata-izumi.com/>

**事業概要(新たな活用の視点)**

玄海は、日本有数のフグ類の漁獲海域である。その中でも最も多い「シロサバフグ」を今までにない加工による「皮付ドレス」とすることで、和洋中の新たな惣菜の領域を広げることができた。この素材と惣菜の冷凍食品を提供する。



【 シロサバフグ 】



【 皮付ドレス 】



【 皮付煮物 】



【 皮付唐揚げ 】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

◆競争力:

「ぐる剥き」加工しかなかったシロサバフグは、和食の一部の料理のみであったが、「皮付ドレス」とすることにより、洋食、中華の食材にもなり皮のコラーゲンも美味しさと健康志向の訴求に対応する競争力を有する。

◆市場性:

大きな外食市場と増加している中食市場に、身近な国産の「無毒のフグ」の安全で美味しさ、値ごろ感のある惣菜を業務用、一般消費者向けに提供することで高い市場性が望める。

◆販路:

・「皮付ドレス」は、和食、洋食、中華のレストラン、料理店、食品加工業へ、調理例をPRセットで、素材として販売する。  
・惣菜は、「皮付煮物」「皮付唐揚げ」「皮コラーゲンスープ」「蒸し物」「スープ入りピラフ」等、顧客の求める商品として、量販店、専門店、百貨店へ販売する。

**地域資源における関係事業者との連携**

豊富な地域資源「玄海のふぐ」を地域ぐるみでブランド化するために、商工会議所、行政、漁協福岡県漁連、中小企業団体中央会と連携。レストラン、百貨店とともに「夏ふぐブランド化協議会」「福岡食プロジェクト」を組織し、周年に亘る催事、お祭り等の活動を行っている。



【ピラフ、蒸し物】



【コラーゲンスープ】