

3類型	農林水産物	通巻番号	3-24-189
地域資源名	群馬の虹鱒ギンヒカリ	認定日	平成25年2月4日
地域	群馬県利根郡片品村	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：虹鱒ギンヒカリを活用した加工品開発・販売およびブランド化事業

会社名：株式会社 シェモワ

所在地：群馬県利根郡片品村花咲2797-8

連絡先：TEL：0278-58-2946

H P：http://yumotonorio.com/

FAX：0278-58-4778

事業概要(新たな活用の視点)

近年、群馬県内のホテル等を中心として、群馬県でしか味わえない差別化された新商品提案の要望が増加している。そこで、食肉加工で培った技術を活かし、虹鱒ギンヒカリを使用した、刺身・焼き物・フライ以外の従来にない新商品の開発・販売に取り組む。新商品は、業務用中間素材や土産品として開発し、新市場を開拓する。



【虹鱒ギンヒカリ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

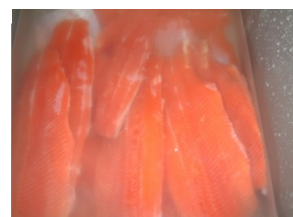
寒ざらし・生ハム仕立て・漬け込み・魚醬と、従来にない商品展開を図る。また、こうした商品展開により、ギンヒカリを余すことなく丸ごと使用することが可能となる。また、調理場業務の簡素化や在庫可能による機会ロスの減少、喫食シーンの多様化等で、競合製品との差別化を図る。

◆市場性

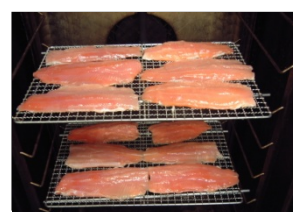
ギンヒカリの生産量は、2001年に1.2tであったが、2010年は26tまで上昇している。群馬の虹鱒として定着してきており、今後も市場拡大が期待できる。

◆販路

群馬県内では、ホテル、旅館、高級飲食店、観光地など、商品コンセプトが伝わりやすい販路で展開し、ホームページ、展示会等を活用して、ターゲットを絞った販売促進活動を実施する。



【調味液への漬け込み】



【スモーク】

地域資源における関係事業者との連携

顧客のホテルシェフ等で組織した新商品開発委員会にて、商品開発段階から、アドバイスをいただき、群馬県共通メニュー化を狙ってゆく。

ギンヒカリ生産者の群馬県養鱒漁業協同組合とは、販売計画の共有化により、計画的な生産体制を構築する。