

| | | | |
|-------|---------|------|-------------|
| 3類型 | 農林水産物 | 通巻番号 | 6-26-001 |
| 地域資源名 | ムール貝 | 認定日 | 平成26年7月7日 |
| 地域 | 広島県廿日市市 | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省 |

事業名：廿日市市産のムール貝を活用した加工品の開発事業

会社名：濱本水産株式会社

所在地：広島県廿日市市上の浜1丁目2-8

連絡先：TEL: 0829 - 55 - 2337
FAX: 0829 - 54 - 1870

H P: <http://www.hamasui.net/>

事業概要(新たな活用の視点)

広島県廿日市市の地域資源である「ムール貝」を原料として、業務用の「冷凍剥き身ムール貝」、燻製やオイル漬けなどの「ムール貝加工品」などを開発、販売する。類似した海産物である広島産牡蠣については、全国的に知名度が高く、多くの加工品が作られているが、ムール貝については、加工品への利用が進んでいないことから、新たな用途開発を行い、商品化を行っていく。加工品が露出することで、ムール貝自体の知名度向上も期待でき、広島産牡蠣に次ぐ新たな海産特産品としてのポジション確立を目指す。



【漁場】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

現在、市場にはムール貝の加工品が少量ながら流通しているが、そのほとんどが外国産のムール貝を使用したものであり、国産ムール貝で、しかも牡蠣の名産地である広島県の海で育ったムール貝を使った加工品は市場に無いことから、広島県内の土産物等や料理の材料として競争力のある商品になると考えている。



【活ムール貝】

◆市場性

殻付活貝や冷凍ムール貝は、レストランなどでの利用が広がっており、市場での取引量は増加傾向であるなど市場性は高い。また、広島産牡蠣は定番の地域特産品であるが、旬である冬の商品としてのイメージが強いのにに対し、旬が夏になるムール貝は、夏場の牡蠣の代替品としても期待されるなど、飲食や土産物として市場性が高い。



【ムール貝オイル漬け】

◆販路

当初は、販売ルートのある県内の飲食店や土産物店などへの販路開拓から取り組み、市場認知度を向上させた後、段階的に県内外の中央卸売市場や量販店、専門店など、広域への販路拡大を目指す。



【ムール貝の燻製】

地域資源における関係事業者との連携

原料となるムール貝加工品の試作や加工については、地域の事業者と連携して取り組むことで、ムール貝の知名度向上のみならず、地域経済の活性化や雇用の創出に貢献したいと考えている。