

3類型	鉱工業品の生産に係る技術	通巻番号	1 - 20 - 011
地域資源名	岩内海洋深層水	認定日	平成20年9月5日
地域	北海道岩内町	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名：岩内海洋深層水を活用した「さかな味噌」の開発・販売

会社名：一八興業水産株式会社

所在地：岩内郡岩内町大浜68番地の7

連絡先：TEL：0135 - 62 - 1811

FAX：0135 - 62 - 1835

事業概要(新たな活用の視点)

- ・岩内海洋深層水が有する特性(清浄性、冷熱性、安定供給性)を活かして、魚臭さを低減させ、大豆アレルギーを生じない新たな発酵食品「さかな味噌」の開発、販売を目指す。



【ニシン】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・大豆アレルギーがあっても食べられる味噌として、大豆製品に対し優位性を主張できるほか、海洋深層水を使うことで、豊富なミネラル・栄養価、まるやかな旨みなど品質の面からも、競合商品に対し、競争力があり市場ニーズに応えることができる。

市場性

- ・発酵調味料は、魚醤消費量の広がりをはじめ、人工的ではない天然の美味しさを求める近年の嗜好にマッチしており市場の広がりが期待できる。

販路

- ・東京築地など全国の水産市場やデパート、スーパーなど既存販路を最大限活用し販路拡大を狙う。さらに、隠し味への用途など料理への使い方、食べ方などの提案強化を図る。



【工場】

地域資源における関係事業者との連携

- ・発酵食品の技術協力について北海道立食品加工研究センター、海洋深層水の提供・分析について岩内町立地場産業サポートセンターとそれぞれ連携を図り、「さかな味噌」の開発を行うものである。



【試作品のさかな味噌】