

3類型	農林水産物	通巻番号	3 - 21 - 103
地域資源名	鯉	認定日	平成21年6月29日
地域	茨城県鉾田市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名: 食べやすい鯉の加工食品の開発及び販売
～ 鯉の生産量日本一の復活を目指して～**

会社名: コモリ食品

所在地: 茨城県鉾田市中居330

連絡先: TEL: 0291 - 39 - 3241

FAX: 0291 - 39 - 6622

事業概要(新たな活用の視点)

本事業では、かつて生産量日本一であった「鯉」を活用し、ハム(冷燻製、叉焼、ジャーキー)や焼き寿司、鯉の残渣を活用したゼリーなどの、食べやすい加工食品の開発・販売を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

本商品は、鯉がもつ川魚特有の臭いや、食べにくい小骨等の課題を改善し、これまでの鯉の商品には無かった新しい加工方法を使った商品である。

また、鯉は薬用魚と呼ばれるほど、他の魚と比べて栄養素が豊富であることから、健康・美容に対するニーズに応えられる商品を開発するなど、これまでの鯉の加工食品とは大きく異なる商品である。

市場性

昨今の健康志向から、栄養素が豊富な本商品は、健康や美容に関心を抱いている方のニーズに合致する商品である。

北関東自動車道の新たな区間の開通や、茨城空港の開港等により、来県者数の増加が予想され、茨城県の観光土産品として、高い需要が見込まれる。

販路

土産品として、道の駅や農産物の直売所等での販売や、地元の飲食店を通じた販売を行う。また、域外への販路拡大を目指し、食材にこだわりを持つ料亭や百貨店、通信販売事業者への販路開拓を行う。さらには、インターネット直販等の体制整備も行う。

地域資源における関係事業者との連携

- ・原料確保のため、地域の鯉養殖業者と連携を図る。
- ・地元の水産事務所や公設試験研究所からの技術指導を受ける。
- ・地元飲食店や調理技術専門学校から、メニュー開発等の協力を受ける。



【鯉の養殖場】



【当社の既存商品(うま煮)】



【チャーシューの試作品】