

3類型	農林水産物	通巻番号	3-25-203
地域資源名	鯉・わかさぎ・しらうお・れんこん てながえび・だいこん・ごぼう	認定日	平成25年10月16日
地域	茨城県かすみがうら市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 蒸射加工技術を応用して開発する霞ヶ浦水産物と野菜の惣菜商品販売ブランド化事業

会社名: 株式会社島田商店
TEL: 029-897-1618
FAX: 029-897-0911

所在地: 茨城県かすみがうら市牛渡2623-1
HP: —

事業概要(新たな活用の視点)

本事業では、霞ヶ浦の地域資源である、鯉、わかさぎを主原料として、栄養価、減塩などの付加価値の高い惣菜商品を開発する。また、副原料に、しらうお・てながえび・れんこん・だいこん・ごぼう等同地域の素材を使い、霞ヶ浦地域を全面に打ち出した、地域性の高い商品シリーズ展開を行い、地域内外のこれまで鯉やわかさぎを食べていなかった消費者へ販売を目指す。

加えて、蒸射加工技術を応用することで、水産物の臭みを取り旨みを引き出し、太い骨なども柔らかく食べられる商品の開発、販売を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・一般的に敬遠される鯉や、淡水魚のクセがあるわかさぎを当社の独自技術ノウハウによる佃煮・甘露煮製法により、誰にでも食べやすい商品(骨まで食べられる、魚臭くない等)を開発する。
- ・霞ヶ浦産の魚と野菜を使い素材の栄養価を打ち出した健康志向、且つ、佃煮甘露煮の調味液、調理技術を応用した家庭的で親しみある味を惣菜加工商品として実現する。

◆市場性

- ・近年、惣菜売り場や専門店では地域で生産された食材を用いた郷土料理が人気となっており、地域に根付いた食文化の伝承という重要な役割を請けながらニーズに応じて行く。
- ・健康志向と魚調理簡素化のニーズに応えられる商品である。

◆販路

- ・既存流通ルートを活用と自社営業により、地域商業施設、大手スーパー及び首都圏百貨店への販路開拓を図るとともに、新たに地域内外の外食産業、学校給食等へも展開する。

地域資源における関係事業者との連携

霞ヶ浦漁業協同組合かすみがうら市支部、漁業者、鯉養殖業者、野菜加工業者、佃煮製造業者、かすみがうら市商工会、かすみがうら市と連携し、鯉、わかさぎをはじめとした霞ヶ浦産水産物の有効活用を通じて地域企業の活性化につなげる。



【鯉と大根の旨煮 試作品】



【わかさぎ蓮根つみれ 試作品】



【鯉尾部と蓮根旨煮 試作品】
(未利用部位活用)