

3類型	農林水産物	通巻番号	4-22-021
地域資源名	ブリ、マグロ	認定日	平成23年2月2日
地域	金沢市、七尾市、小松市、輪島市、珠洲市、加賀市、羽咋市、かほく市、白山市、能美市、内灘町、宝達志水町、志賀町、穴水町、能登町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名：地域初の「能登天然ブリのたたき」、「能登本マグロのたたき」の商品力向上と販路拡大

会社名：株式会社宮商

所在地：石川県金沢市西金沢2-168-1

連絡先：TEL:076-249-6989  
FAX:076-249-7142

HP：-

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・これまで主に鮮魚として流通していた能登天然ブリ(寒鰯)等を同社独自の「たたき」製法により加工する事で、付加価値を向上させ消費者へ提供するという地域初の取り組みである。
- ・炙りによる加熱加工によって殺菌効果や賞味期限の長期化、余分な脂分の除去によるヘルシーさ等が実現した他、生魚特有の魚臭さの低減により、生魚が苦手な人への訴求効果も有する。
- ・約200gのたたきブロックを冷凍形態により販売するため、適量を簡単に切り分け、残りも鮮度・旨みを保ったまま保存が可能となった。



【能登天然鰯のたたき】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・能登半島近海で獲れた天然の寒鰯や本マグロのみを原材料とする素材優位性と希少性を有している。
- ・同社独自の前加工処理後、製品化までの工程を全て人の手による「手作りの逸品」として仕上げしており、魚の旨味成分が凝縮されあっさり・さっぱりとした風味を楽しむことができる。



【能登本マグロのたたき】

#### ◆市場性

- ・タタキ加工食品としてブランド力を有している「鰹のたたき」の市場規模が200億円程度と推計されるが、ブリやマグロのタタキ加工食品にも同程度以上の市場規模があると想定できる。

#### ◆販路

- ・既存の販路として、自社直営店2店舗、全国の百貨店で開催される年40~50回程度の物産展があり、引き続きこの販路を活用すると共に、新たに百貨店や高級スーパー、カタログ通販等のギフト市場への参入を推進し更なる販路拡大を図る。



【JR金沢駅ビル内直営店

### 地域における関係事業者等との連携

- ・原材料の供給では金沢市中央卸売市場内の仲卸業者と連携。
- ・物産展開催では、金沢商工会議所からの支援等で連携中。
- ・新商品開発や成分分析では石川県水産総合センターと連携していく。「逸味潮屋」