

3類型	鈹工業品	通巻番号	4-24-021
地域資源名	魚の糠漬け・粕漬け	認定日	平成25年2月4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、野々市市、川北町、津幡町、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：金沢伝統の発酵技術を活用した新たな魚の糠漬け商品の製造・販売事業

会社名：池田商店

所在地：石川県金沢市末広町360-13

連絡先：TEL：076-252-4904

H P：http://ikeda.bornsite.com/

FAX：076-200-7346

事業概要(新たな活用の視点)

- ・金沢の伝統食である魚の糠漬けを北陸のみならず、首都圏など幅広い消費者に知ってもらい、食べてもらうために、塩辛さを抑え、芳醇でまろやかな甘みと旨味のある魚の糠漬け「金沢こんかこんか」を開発した。
- ・同社独自の製造ノウハウにより、低塩分にも関わらず、賞味期限が3ヶ月という保存性を実現した糠漬け商品であり、手軽に食べてもらうためのスライスタイプ、お料理への活用を考えたフレーク状の商品の展開も進めていく。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・同社独自の発酵技術により、塩辛さを抑えた上で、熟成したまろやかな味わいを醸し出していることに加え、塩分5%と低塩であるにも関わらず賞味期限が長い糠漬け商品を開発したことで、競合品との差別化を図った。
- ・石川県主催の「優良観光土産品コンテスト2011」にて石川県知事賞受賞、平成24年度には「プレミアム石川ブランド製品」を受賞するなど、地域内でのブランド力は醸成されつつある。

◆市場性

- ・保存食という糠漬けの機能を損なわず、石川県の新鮮な水産物と調味料を使った美味しくヘルシーな糠漬け商品は、食を通しての健康管理志向が高いシニア層、食の面から家族の健康に気遣う主婦、共働き等により時間と手を掛けた料理を作る時間が少ない主婦にとって魅力のある商品となっている。

◆販路

- ・展示商談会への出展をはじめ、百貨店や高級スーパー、カタログギフト等のチャネルへの販路開拓を行い、地元石川県内のみならず、北陸三県、更には首都圏へと販路を拡大させていく。



【金沢こんかこんか】



【鯖の糠漬けフレーク】

地域における関係事業者等との連携

- ・糠漬け商品の開発については、石川県立大学や石川県工業試験場と、販路開拓面では、石川県商工労働部、(財)石川県産業創出支援機構とそれぞれ連携して取り組む。