

3類型	農林水産物、鉱工業品	通巻番号	3-24-191
地域資源名	アカモク、湘南のしらす加工品	認定日	平成25年2月4日
地域	神奈川県鎌倉市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：アカモクと湘南シラス加工品等を活用した蒲鉾惣菜の開発・販売及びブランド化事業

会社名：株式会社井上蒲鉾店

所在地：神奈川県鎌倉市由比ガ浜1-12-7

連絡先：TEL：0467-22-1133

H P：http://www.inouekamaboko.co.jp/

FAX：0467-22-3130

事業概要(新たな活用の視点)

本事業では未利用資源(アカモク、たたみいわしの壊れ・雑魚等)を活用して、鎌倉ならではの新鮮なブランド食品を開発・販売する。基本原料はグチ(白身魚)、ミナミダラをベースにアカモクの各部位、地元野菜等で構成したタミイワシのチップに旬に応じた地元魚を適宜入れ一般的な蒲鉾では味わえない商品を開発する。アカモクには他の海藻同様、機能性成分としてフコイダンやアルギン酸等を含んでおり、健康に欠かせない栄養成分等も含まれており、ターゲットユーザーのニーズにフィットした商品と考える。

類似品との競争優位性確保

神奈川県アカモクの各部位(茎部位含む)の有効活用

湘南シラス加工品(タミイワシ)の身崩れ等の有効活用

地元漁協とタイアップし、季節毎の未利用魚の有効活用

地元主婦、観光客向けに地元蒲鉾屋、行政、会議所、NPOが連携した普及を展開

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

アカモクが持つ栄養豊富で低カロリー、高繊維質という特徴を活かしながら、地元の魚介類などと一緒に練り込む事で、新たな蒲鉾惣菜を提案していく。湘南のしらす加工品は、味の深まりがタミイワシのチップ等で実現可能である。

◆市場性

地元独自の水産加工品を地元随一の蒲鉾屋の製造・加工ノウハウ、ブランド力を活用し展開していくことで主要顧客層の子育て世代の主婦層の安全・安心・ヘルシーの食ニーズと気軽なフレンドリーギフトニーズに応えることが期待できる。

◆販路

地元飲食店向けに業務用商品を開発・提供し、連携先飲食店からメニュー提案等を募りながら話題づくりをする。その上で①地元主婦向け家庭用商品→②地元の手土産商品→③域外販売可能なギフト商品へと展開していく。



【アカモク】



【業務用バーガーパテ 試作品】

地域資源における関係事業者との連携

地元・近郊の漁協やNPO、地元飲食店、お土産店との連携・協力し、本事業を通じて地域資源によるブランド化を図ることにより、協力先である漁協の海産物及び未利用魚活用による直接売上増加及び地元飲食店・お土産店での売上向上等に資する。また新事業による雇用拡大等を通じて、地域活性化にも貢献する。