

3類型	農林水産物	通巻番号	7 - 21 - 011
地域資源名	水産練製品	認定日	平成21年6月24日
地域	高知県高知市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名:水産練製品の生産に係る技術を活用したシイラ主原料の冷凍すり身の開発・製造・販売**

会社名:株式会社土佐蒲鉾  
 連絡先:TEL:088-842-5000  
 FAX:088-842-5044

所在地:高知県高知市長浜5397  
 HP:

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・高知県は、江戸時代より蒲鉾の産地としての歴史を有し、高知市内で18社の蒲鉾業者が事業を営んでいるなど水産練製品が盛んである。
- ・練製品は主に輸入スケトウダラにより製造されているが、スケトウダラの生産量の減少や価格の高騰などから、安価で安定供給が見込める新しい原料での製品化が課題とされており、新しい原料の選定及び練製品の開発に取り組んできた。
- ・別名「猫またぎ」と比喻されるなど魚として需要がなく、また、身の柔らかさ・水分量などから練製品には向かないと言われてきた「シイラ」を、独自の練製品製造技術の開発により事業化し、冷凍すり身の製造・販売を行う。

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・本事業のシイラ冷凍すり身は、温度管理やPh管理等の課題面及び価格面において、国内メーカーに対し競争優位性を有している。また、保存料、着色料及びリン酸塩等を一切、使用しない商品であり、安全性の面からも優位性を有している。

**市場性**

- ・近年の魚肉練製品の1世帯あたりの年間支出額は、安定して推移している。また、本製品は保存料、着色料及びリン酸塩等を一切使用しないため、安全安心の観点から需要が拡大すると考えられる。

**販路**

- ・商事会社を通じた県外業者への販売を行うとともに、安価な原材料を求める珍味製造業者等をターゲットに販路開拓を行う。



**地域資源における関係事業者との連携**

- ・高知県漁業協同組合から「シイラ」の供給を受ける。さらに、消費者ニーズに合致した商品開発にあたり、同組合及び地元スーパーの協力を得る。