

3類型	農林水産物	通巻番号	7-25-004
地域資源名	しいら	認定日	平成25年10月16日
地域	香南市、高知市、四万十町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

**事業名: 高知県沖で水揚げされるしいらを活用したフィッシュソース及び水産加工品の開発・製造・販売**

会社名: 興洋フリーズ株式会社  
 連絡先: TEL: 088-883-1492  
 FAX: 088-884-3438

所在地: 高知県高知市弘化台19-9

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・本事業は、しいらの高タンパク・低脂質・低カロリーそして中性脂肪やコレステロールを低下させるナイアシンを多く含むなどの特性を活かすことで、健康的でヘルシーなフィッシュソース及びフィッシュソースで調理加工した水産加工食品の開発・製造・販売を行うものである。
- ・しいらは淡泊な味が特徴であるが、今般しいらの身をミンチ状及びフレーク状に加工することでしいらの食感を残しつつ、更に調味料やソース類が絡みやすくなり、淡泊な味であるしいらに旨みと味の深みを付加した商品開発が可能となった。また、臭みがないしいらをベースとすることで、魚の臭いが苦手な消費者も手軽に魚を摂取することができるようになる。

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**◆競争力**

- ・しいらの特徴を活かし健康的でヘルシーな水産加工品として提案が可能である。また、同類の白身魚に比べて安価であることから価格競争力に優れている。

**◆市場性**

- ・高知県沖で漁獲した鮮魚を生々の状態で一次加工を施し、その後調理加工し冷凍保存した鮮度の高い商品である。また、しいらの魚価が低いことから販売価格を抑えた低価格商品として、市場ニーズを反映した商品提案が可能。
- ・魚介類をしいらベースのフィッシュソースで調理加工した水産加工品はレンジアップにより手軽に楽しめることから魚介類を敬遠する消費者に対しても訴求力を有している。

**◆販路**

- ・既存販売先である飲食店、スーパーマーケット、水産加工品卸業者等に販売するとともに、首都圏や都市圏の展示会や商談会へ積極的に参加することで高級スーパーマーケット、百貨店、量販店、居酒屋チェーン店等の新規販路開拓を行う。また、自社ネット通販サイトを立ち上げることで直販体制を確立させ、本事業において新たな需要の創出を図っていく。

しいら



フィッシュソース(試作品)



**地域における関係事業者との連携**

- ・ソースベースの開発は高知市に所在し、共同申請者である(株)グラッツェミーレに製造委託する。また、レトルト加工については高知市内の事業者加工委託を行う。