

3類型	農林水産物	番号	2
地域資源名	タコ	認定日	平成20年 9月30日
地域	天草市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:天草産のタコを使った高付加価値加工と販路開拓

会社名:有限会社畑山水産

所在地:熊本県天草市牛深町274番地

連絡先:TEL:0969-73-0703

FAX:0969-73-0704

事業概要(新たな活用の視点)

・良質な天草産のタコを活用し、独自の加工技術を用いたタコ本来の旨み(ゼラチン状のコーゲン)を残した口当たりのよい蒸しタコの加工食品を開発し、販路開拓を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・蒸しタコは、通常、一次加工(内臓除去及び規格選別)と二次加工(茹で揚げ)を別々の業者が行うが、同社は二次加工まで一貫して実施するため、より鮮度を維持でき、中間加工業者が抜けることによりコストダウンが可能となる。

市場性

・消費者が望むのは、高品質低価格であり、物流を変えることにより、実現可能となる。

販路

・第一次商圏を関西、第二次商圏を関東、第三次商圏を沖縄として、展示会や商談会を活用して販路開拓を行う。

地域資源における関係事業者との連携

・地元の天草漁協協同組合と仕入れの協力体制を(株)ベニレイ、北九州中央海産市場(株)、熊本魚(株)と販売の協力関係を構築する。



【同社の加工技術を用いた蒸しタコ】



【既製品の茹で揚げタコ】