

3類型	農林水産物	通巻番号	4-24-019
地域資源名	養殖まだい、ブリ	認定日	平成25年2月4日
地域	養殖まだい: 尾鷲市、熊野市、大紀町、南伊勢町、 紀北町 ブリ: 尾鷲市、大紀町、紀北町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 尾鷲の養殖まだい、ブリの中落ちを活用した「骨までまるごと」手ほぐし商品シリーズの製造・販売事業

会社名: 株式会社マルゴ松村商店

所在地: 三重県尾鷲市朝日町4番18号

連絡先: TEL: 0597-22-0477

FAX: 0597-22-9797

事業概要(新たな活用の視点)

- ・地域の養殖加工業者から、「生食加工の際に出る養殖まだい、ブリのアラ(中骨など)を活用した商品開発が出来ないか」との打診を受けて、同社では、アラについての魚肉だけを用いるのではなく、従来事業である煮ダコの製造加工において培われた加工ノウハウを活用することで、骨の軟化技術を確立し、骨まで食べられる本事業商品の開発に成功した。
- ・フレーク状ではなく、手作業で魚の身を粗くほぐした「ほぐし身状」にすることにより、魚の旨みが引き出されるとともに、ふっくらした食感を味わうことが可能となった。



【本事業商品(スタンドパック65gタイプ)】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・中落ちと呼ばれる旨み成分が凝縮した骨際を使用しているため、味、風味が格別に良い。
- ・骨まで食べられるため、骨・魚肉両方の栄養成分を同時に吸収できる。
- ・まだい、ブリは一般的に高級魚として知られているが、本事業ではアラを仕入れることで、原価低減を実現し、市場に安価で商品提供が可能となっている。
- ・ほぐし身商品のほとんどが鮭を活用したものであり、一般的に高級魚として知られている「まだい」、出世魚で知られている「ブリ」を活用したほぐし身商品は市場にほとんど無い。

◆市場性

- ・生活様式の変化を背景に手軽に魚の栄養素(カルシウム、DHA、EPA等)を摂取したいという消費者ニーズに合致している商品である。
- ・弁当、おにぎり、お茶漬け等の具材をはじめ、幅広い用途に対応できる商品である。

◆販路

- ・現在の主力販路である大手量販店を中心とした小売店向け販路に加え、業務用市場(弁当用具材、料理用具材)、ギフト市場(お歳暮、お中元)への販路開拓を目指す。

地域における関係事業者等との連携

- ・三重県漁業協同組合や地元の水産加工会社との連携に加えて、尾鷲商工会議所等とも連携しながら事業を進める。