

3類型	鉱工業品	通巻番号	4-26-025
地域資源名	冷凍水産加工食品	認定日	平成27年2月2日
地域	三重県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：冷凍加工ノウハウを活用したニギスやマンボウの水産加工食品の製造・販売事業

会社名：有限会社ヤマショー

所在地：三重県北牟婁郡紀北町海山区

船津1079番地

連絡先：TEL：0597-36-1616

FAX：0597-36-1900

HP：<http://mie-yamasho.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

・当社は、昭和13年に魚屋(服部商店)として、三重県海山町(現在の紀北町)で創業。その後、現代で言うスーパー(よろずや)に業態を変え、近隣の市場で仕入れた魚自体の加工を開始した。
 ・ライフスタイルや商業環境の変化により売上げが頭打ちとなり、地域住民の高齢化や居住者自体の減少などという環境の変化にどう対応していくのかといった課題が顕在化してきた。



そのような状況に対応するために、当社としても従来の小売用の総菜づくりといった事業から全国へ販売できる食品加工への取り組みが必要と考え、今回の地元魚を活用した冷凍食品の加工事業がスタートする。当社が製造するニギスやマンボウを使用した冷凍加工品の製造過程には、水分量が多く成型しづらい魚肉に湯煎等で火入れする工程や短時間で定量毎に切り分け、粉付けをするといった当社独自のノウハウが活用されている。なお、もともとニギスやマンボウ自体は、近隣の漁港で水揚げされたのち素早く加工され、当地域では食卓や店頭で提供されていたが、域外に出回る商品ではなかった。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・未利用魚など珍しい原料を使用した素材を手軽に冷凍食品として食卓にあげられるといった簡便さが競争力につながっている。

◆市場性

・手軽・気軽においしく水産物を食べられるという商品として、20歳代~40歳代の簡便化志向の割合が高い年代層をコアにしている。

◆販路

・道の駅など地域の土産品としての販売と大手食品商社を通じての全国各地のスーパーなどへの販路を拡大する。

地域における関係事業者との連携

・原材料の仕入れ先となる漁協はもちろん、商工会や三重県と連携し、事業を実施していく。