

3類型	農林水産品	通巻番号	2 - 19 - 006
地域資源名	かつお、めかじき	認定日	平成19年10月12日
地域	宮城県気仙沼市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 日本で初めて「魚肉100%の無添加無着色生・燻製ハム/ソーセージ」の開発・製造

会社名: 株式会社フジミツ岩商

所在地: 宮城県気仙沼市朝日町11-3

連絡先: TEL: 0226-23-8505

事業概要(新たな活用の視点)

- ・宮城県気仙沼港に水揚げされる良質なかつお、めかじき、さめ等の素材を活用した、魚肉100%の無添加、無着色生・燻製ハム/ソーセージを開発する
- ・DHA、コラーゲンが豊富な低コレステロール食品として、健康指向の強い消費者等をターゲットに販売を図る。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・「本物の味と安全・安心・健康の提供」をコンセプトに安価な

魚や豚油等を用いない、本当の魚肉100%で、無添加・無着色のハム、ソーセージを開発する。

- ・気仙沼地域HACCPを活用した、徹底した商品管理による安全・安心な商品の提供を図る。

市場性

- ・畜肉について様々な問題が発生し、魚食が見直されており、かつDHA、コラーゲンが豊富な低コレステロール食品であり、成人病・現代病対策食品として、十分な市場性がある。

販路

- ・成人病・現代病対策食品として、日頃健康に留意する消費者をはじめ、子供層やヘルシー指向の強い女性向けの「オードブル料理」として、外食産業、百貨店等に本製品を提案していく。

地域資源における関係事業者との連携

- ・かつおをはじめ、全国有数の水揚量を誇る気仙沼市にとって、限りある魚資源の有効利用を図る為、加工品の高付加価値商品の開発は最大の課題である。当該商品がモデルとなり、地域一帯の資源の有効利用、食文化の継承を訴えていく。



【気仙沼産かつお】



【100%魚肉ソーセージ】