

3類型	農林水産品	通巻番号	2 - 20 - 07
地域資源名	ホタテ、かき	認定日	平成20年7月4日
地域	宮城県南三陸町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：南三陸産ホタテ・かきを使ったパイ包み等の洋風創作料理の製造・販売

会社名：株式会社ヤマウチ

所在地：宮城県本吉郡南三陸町志津川字
五日町3

連絡先：TEL：0226 - 46 - 2159

H P：http://www.yamauchi-f.com/

事業概要(新たな活用の視点)

- ・宮城県南三陸で採れたホタテやかきなどの海産物を原材料として、同社がこれまでに培ってきた水産加工技術の活用によりトレーサビリティを確立させたパイ包み等の洋風創作料理を開発し、ケータリング用惣菜や事業者向け加工品の販路拡大を目指す。



【南三陸産ホタテ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・全国的にも有数の漁場である南三陸産の海産物を、現地のさかなやが素材そのものの旨みを活かし、地物にこだわることによりトレーサビリティを確立した安全・安心な加工品を開発できる。
- ・加工業者が通常不用としている未利用部分の素材も有効的に利用して低価格商品の開発が可能である。

市場性

- ・ホテル調理担当等飲食関係者は、経費的に効率的な運用を求められながらも、安全・安心でかつオリジナリティのある料理が求められている。その為、さかなやが素材を活かして調理した洋風創作料理の一次加工品は大きな市場がある。

販路

- ・既存の取り引きネットワークの強化を図るとともに、ホテル等宿泊施設へのアプローチなど事業者向けの販路を開拓する。また、展示会等を通じて販売協力店を開拓していく。



【南三陸産カキ加工品(カキ桜蒸し)】

地域資源における関係事業者との連携

- ・開発製品の付加価値を高める為に、地元水産加工業者と協力しながら、未利用となっている素材の有効活用を図る。また、商品PRについては、地元行政等の協力も得ながら進めていく。



【試作イメージ(ホタテパイ包み)】