

3類型	農林水産物	番号	8-25-017
地域資源名	宮崎焼酎もろみ漬け、 シイラ、マグロ、イカ、タイ	認定日	平成26年2月3日
地域	宮崎県全域	所管省庁	農林水産省・経済産業省

## 事業名：宮崎焼酎もろみ漬けを活用した簡便食品の開発と販路開拓事業

会社名：株式会社水永水産 所在地：宮崎県東臼杵郡門川町尾末9083-1

連絡先：TEL:0982-63-1032 H P：http://www.maruboshi.jp  
FAX:0982-63-5775

### 事業概要(新たな活用の視点)

- 宮崎県が特許取得している「宮崎焼酎もろみ漬け」という地域資源を活用することで、機能性成分であるGABAなどを付加し、電子レンジで調理できる農畜水産物加工品の簡便食品を開発・販路開拓を行う。



シイラ

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- 焼酎もろみ漬け独特の風味や機能性成分が付加された水産物をレンジ調理のみで簡単に食することができる商品は全国的に見ても類を見ないため、特に共働き世帯や高齢者世帯からの購買が期待できる。

#### ◆市場性

- 現在、簡便食品の売上は年々伸びており、今後とも成長が見込まれる分野であるため、本商品の需要拡大も期待できる。
- バイヤーアンケートや消費者アンケートの結果、非常によい評価をいただいております、既に大手スーパー数社から引き合いがある。



『焼酎もろみ漬け』の漬け床

#### ◆販路

- 若い世代から高齢者まで幅広い年齢層をターゲットとし、一般家庭用に加えておつまみ風アレンジした居酒屋用や外食、宅配サービス用などを取りそろえ、販路を開拓していく。



さかなんごっそー  
(シイラを使った簡便食品)

### 地域資源における関係事業者との連携

- 焼酎もろみ漬けの漬け床の原料となる新鮮な焼酎粕は地元の焼酎醸造所から供給され、宮崎県内の漁業組合から鮮度の良いシイラ、ビンチョウマグロ等が供給されることで商品ができる。
- また、宮崎県(水産試験場等)、(公財)宮崎県産業振興機構、門川町、宮崎大学などに支援をいただいている。