

3類型	鉱工業品及びその生産技術	番号	6
地域資源名	エタリの塩辛	認定日	平成20年 7月31日
地域	雲仙市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 食の世界遺産「エタリ塩辛」を活用した新調味料 販路開拓・開発事業

会社名: 有限会社小浜伊勢屋旅館

所在地: 長崎県雲仙市小浜町55

連絡先: TEL: 0957-74-2121

H P: <http://www.iseyaryokan.co.jp/>

FAX: 0957-74-5977

事業概要(新たな活用の視点)

・島原半島の郷土食として受け継がれている「エタリ(カタクチイワシ)の塩辛」を主原料としたソース等の調味料(二次加工品)を開発し、地域産品としての販路開拓、事業化を目指す。



エタリ (カタクチイワシ)

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・雲仙市の地域資源であるカタクチイワシ(エタリ)を原料とした保存食として食されている「エタリの塩辛」は、スローフードジャパンによる「味の箱舟」の認定や雲仙市による「雲仙ブランド」の認定を受けるなど食材としての認知度が高まってきている。

・この地域資源を100%活用した「エタリの塩辛」をパスタ用ソース等新たな調味料として付加価値を付けた安全・安心な商品展開を行うことで、類似品との差別化を図る。

◆市場性

・食とその食を構成する調味料等が多様化する中、国内の安全安心な材料を提供することは強みとなる。

・エタリに加え、トマトや雲仙こぶ高菜等の地元の他の地域資源も材料として活用した商品展開により、市場の拡大も大いに期待できる。

◆販路

・まずは、加工食品としての土産物に欠ける地元の観光客向けのお土産品として提供することを定着化させ、域外への直接的な商品流通の手法を検討する。



エタリの塩辛ソース

地域資源における関係事業者との連携

・地元の漁業者や水産加工業者等で組織する「エタリ塩辛愛好会」を中心に、商品展開を通じながら地元関係者との連携強化を図る。