

3類型	農林水産物	通巻番号	3-27-269
地域資源名	鮭	認定日	平成28年 2月 3日
地域	新潟県村上市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

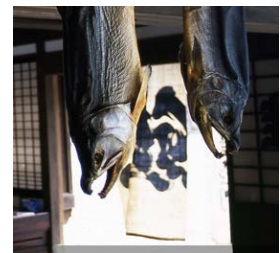
## 事業名: 村上の鮭を活用した高付加価値商品の開発・販売

会社名: 有限会社きっかわ  
(法人番号 3110002021484)  
連絡先: TEL: 0254-53-2213  
FAX: 0254-52-7436

所在地: 新潟県村上市大町1-20  
HP: <http://www.murakamisake.com/>

### 事業概要(地域産業資源の活用)

村上の「塩引き鮭」の特徴である地元の気候風土(気温摂氏10度以下、湿度65~75%、北西からのマイナスイオンを含んだ風)の中でしかできないことに加え、当社の熟成技術により、これまでよりもコクの深い味わいの塩引き鮭を開発。村上の鮭では、初となるフリーズドライ化商品、これまで活用されてこなかった内臓や骨などの部位やメスの鮭を活用した商品を開発する。



【地域産業資源 鮭】

### 新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

#### ◆市場性

村上市のさけます類の漁獲高は、平成25年219tであり、新潟県全体の漁獲高の最大の74.2%を占めており、一定の市場規模がある。

#### ◆需要の開拓の方針

食に対する探究心やこだわりがあり、食文化への関心が高い顧客をターゲットとする。村上市内の自店舗、通信販売、ネットショップでの販売を行う。こだわりの食品を扱っている百貨店、高級スーパーへの卸販売、地元の料理屋や温泉旅館への開拓も行う。



【商品 塩引き鮭】

#### ◆商品の特性

村上市の独自の気候風土によって熟成される塩引鮭は他産地の製品とは異なり、コクのある味わいが特徴である。村上の鮭では初となるフリーズドライ化商品、これまで活用されてこなかった内臓や骨などの部位やメスの鮭を活用した商品の開発は他の競合品、類似品と比べても競争力がある。

### 地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

地元の漁協、漁師と連携して、当社が加工品ごとに必要とする鮭がどのような鮭であるのかについての説明を行い、鮭の漁獲計画を漁協、漁業者と立てる。また、地元の料理人と連携して鮭料理のメニュー開発や研究を行いながら、加工品の開発を行い、地元の料理店、温泉旅館にも販売を拡大していく。