

3類型	農林水産物	通巻番号	10-25-003
地域資源名	ソデイカ、モズク、アーサー、ひじき、沖縄の塩	認定日	平成25年7月8日
地域	沖縄県那覇市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：塩をテーマにした“大人のおつまみ”を含めた商品のブランド化及び販売戦力

会社名：有限会社島酒家

所在地：沖縄県那覇市前島1-6-9

連絡先：TEL：098-988-3588

HP：<http://www.shimazakeya.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

・本事業は、沖縄のイメージを喚起させる塩をテーマにした「大人のおつまみ」商品を中心とした新商品開発に取り組む。原材料として使用する「モズク・アーサー・ひじき」の海藻類は、モズク以外は県内消費が大半である。原材料使用例のない新商品を開発することで、県産海藻類の更なる需要開拓を目指す。



【アーサー養殖風景】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・塩をテーマにした水産加工品の開発は県内でも例を見ない。また、塩の選定については、(一社)日本ソルトコーディネーター協会 代表理事 青山氏の協力を得ながら新商品開発を行うことから、信頼性が非常に高い。
 ・全国でも有数の水揚げ量を誇るソデイカのゲソについては、原材料として活用されている商品類が殆どない。未利用資源(ゲソ)を有効に活用することで、当社・生産者共に新たな収益を生み出す商品として期待ができる。



【スクガラスのアンチョビ風】

◆市場性

・「大人のおつまみ」系の商品群については、近年定着した「家飲みスタイル」により、小売店の売場(ニーズ)が拡大しつつある。小売店では、引き続きこれら商品群の充実を図りたい意向があることから、今後も注目されるカテゴリーである。

◆販路

・既存の取引業者及び首都圏のスーパー等へ販売を促進する。
 ・自社の通信販売部門を整備し、長期的な視点から当社の情報発信及び直販体制を強化する。



【モズクの薄焼き】

地域資源における関係事業者との連携

・製造委託先として、水産物加工等の各種施設を有する伊平屋村漁業協同組合を中心に連携を図り、安定的な生産体制を構築する。