

| | | | |
|--------------|-------------|-------------|-------------|
| 3類型 | 農林水産物 | 通巻番号 | 10-27-002 |
| 地域資源名 | 沖縄産ソデイカ、マグロ | 認定日 | 平成27年7月6日 |
| 地域 | 沖縄県読谷村 | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省 |

事業名：；沖縄海産物を活用した商品開発及び販路開拓事業

会社名：有限会社 ローヤル
連絡先：TEL 098-956-2743

所在地：沖縄県読谷村字楚辺1315番地
H P: <http://www.royalmhr.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・ ソデイカやマグロは、水揚げ量が多いものの加工品が少ない。ソデイカやマグロの地域資源を活用し、これまでにない海産物加工品を開発し、新たな市場を開拓していく。

・【商品の概要】

- ①イカしたタコライス(試作品あり)、②イカれたタコライス(激辛)
- ③ツナハッシュ(参考商品:コンビーフハッシュ)、④まぐろパテ

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・ これまでのタコライスは原料に肉を使用しているが、本事業で製造するタコライスは、原料にソデイカを使用する。ソデイカを使用したタコライスは市場に見当たらない。

原料を肉の代わりにソデイカやマグロを使用することで、低カロリーを実現し他商品との差別化を図る。

◆市場性

・ タコライスは、沖縄県内料理として定着し、観光土産品としての市場を形成しつつある。沖縄独自で開発されたタコライスは、県外ではあまり知られていないため、県外市場は充分に見込める。

◆販路

・ 初年度は、地元読谷村いこいの広場や平成23年4月にグランドオープンした読谷ファーマーズマーケット「ゆんた市場」の協力を得ながら販路開拓を行っていく。3年目からは、県内外、更には海外への販路開拓を目指す。

地域資源における関係事業者との連携

- ・ 地元の読谷村漁業協同組合と連携し海産物の原料を確保する。



[盛付イメージ]



[盛付イメージ]