

|       |        |      |             |
|-------|--------|------|-------------|
| 3類型   | 鉱工業品   | 通巻番号 | 3-24-198    |
| 地域資源名 | 焼津鰹節   | 認定日  | 平成25年2月4日   |
| 地域    | 静岡県焼津市 | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省 |

## 事業名：焼津鰹節と地域燻製木材を活用したダシ調味料の開発と市場開拓

会社名：株式会社新丸正

所在地：静岡県焼津市三和1384-1

連絡先：TEL：054-624-5158  
FAX：054-624-5231

H P：http://www.s-marusyjo.jp

### 事業概要(新たな活用の視点)

日本の伝統食品であり焼津の地域資源である鰹節は、薪を燃やし、燻し、乾燥させる「焙乾」と呼ばれる工程によって、日本人が好む香りが生成されている。しかし、魚食文化の未成熟な欧米においては、魚特有の生臭さを理由に市場が拡大していない。

本事業では、従来使用していない県産木材を燻製材に使用した新たな焙乾技術を確立することで、濃厚な燻煙香で魚の生臭さをマスキングした新しいフレーバーの鰹節を開発し、その鰹節を活かしたダシ調味料を商品化することで、海外市場への展開及び国内市場における新たな市場開拓を目指す。



【焙乾工程の作業イメージ】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

海外では、本商品のように鰹節を利用した自然な味付けで魚臭さをマスキングした魚類エキスは存在していないため、本格的な日本食の味を追求していく中で、本商品に対する需要が高まるものと期待できる。一方国内においては、従来品と比較して燻煙香が非常に強いいため、コスト面で優位性の高い「つゆ」原料として競争力がある。

#### ◆市場性

日本食レストランは世界中に拡がりその数も増加しており、魚食文化の成熟化やヘルシー指向は今後益々伸展していくものと予想される。それにつれて日本食の食材市場、調味料市場の拡大も見込まれる。一方、国内のつゆ市場も900億円強と大きな市場である。

#### ◆販路

海外は、既ルートを活用して日本食レストラン等を中心に需要拡大を図ると共に、EU等新規需要を開拓するため、展示会等に出展しPRする。国内は、調味料メーカーやつゆメーカーに対して販売していく。



【鰹節の荒節】

### 地域資源における関係事業者との連携

本事業は、静岡県水産技術研究所等の支援のもと、地元の同業者と協力して事業化に取り組む。また、新たな燻製材料供給先として、近隣地域の育林・木材業者と連携する他、新装置の製造は、焼津地区の機械業者と協力して開発する。さらに、地元の飲食店等と連携し、新たなご当地メニュー等の開発を目指す。



【商品イメージ】