

3類型	農林水産物	通巻番号	7 - 21 - 002
地域資源名	鳴門鯛	認定日	平成21年6月24日
地域	徳島県徳島市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名:天然の鳴門鯛を活用した、鯛めし加工商品の開発、製造、販売

会社名:株式会社さわ  
 連絡先:TEL:088-636-0088  
 FAX:088-636-0087

所在地:徳島県徳島市東沖州1丁目1-5  
 HP:http://www.sawa-food.com/

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・鳴門の渦潮にもまれて育った天然の鳴門鯛は、身が引き締まり、真鯛の中でも最高級と言われている。しかし、手軽に食べられる加工商品がほとんどないため、鳴門鯛は現地に行かなければ食べることが出来ず、地域に直接的な経済効果をもたらすには至っていない。
- ・鯛は捕れる時期が限られているため、天然の鳴門鯛を活用した加工品の開発に着手。鳴門市の漁業協同組合と連携して、鳴門鯛のブランド化を図る。
- ・天然の鳴門鯛を使用することで産地を明確にし、鮮度やだし、加工処理にこだわった製品開発を行い、本格的な家庭料理として提供する。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・水揚げされた鯛を漁港で氷じめにし、工場真空冷凍するなど、鮮度にこだわり他社製品との差別化を図る。鯛めし弁当、鯛めしキットなど、家庭で手軽に調理できる加工商品として普及させる。

#### 市場性

- ・外食産業の市場規模が縮小する中、核家族化などライフスタイルの変化により、中食産業の市場規模は増加傾向にある。地方発のこだわり商品のニーズは高いと考えられる。

#### 販路

- ・各種展示会への出展や市場調査による商品改良、ホームページの充実などにより、ネット販売による直販ルート、百貨店・大手コンビニなどへの卸販売ルートの確立を目指す。



### 地域資源における関係事業者との連携

- ・天然の鳴門鯛の約8割を水揚げする鳴門市の漁業協同組合と連携し、トレーサビリティを確立する。