

3類型	農林水産物	通巻番号	7-24-014
地域資源名	鳴門鯛	認定日	平成25年2月4日
地域	徳島市、鳴門市、松茂町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：鳴門鯛の旨みエキスを活用した調味料類の開発・製造・販売

会社名：美味フーズ株式会社
 連絡先：TEL：088-684-2018
 FAX：088-684-2028

所在地：徳島県鳴門市撫養町黒崎字松島6-15
 HP：<http://bimi-foods.com>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・本事業は、地域産業資源である鳴門鯛に豊富に含まれるタンパク質から抽出した旨みエキスを活用した調味料類(ドレッシング、ポン酢、タレ商品)を開発・製造・販売するものである。
- ・通常は真鯛のあら(骨・身)に水と塩を加えて低温で煮ることで出汁をとるが、当社では清酒や醤油造りに使われる麹菌から抽出された酵素を付加することで、真鯛由来のタンパク質を酵素分解した旨み成分(アミノ酸及び核酸)を抽出することに成功し、真鯛の旨味が凝縮されたエキスを活用した天然の旨味調味料類を生産することが可能となった。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・鳴門鯛などブランドの魚を活用した調味料商品は市場にほとんど流通していないことから本事業における加工商品は十分競争力があると考えられる。
- ・また、冷蔵・常温商品の開発や保存料・着色料を使用しない商品づくりを行うことで、差別化した商品シリーズを展開し、鳴門鯛を活用した調味料類のブランド力を高めていく。

◆市場性

- ・鳴門鯛から抽出した旨みエキスを活用した従来商品とは一味違った新商品であり、多様化する消費者の嗜好にマッチした商品である。

◆販路

- ・当初は自社店舗内で販売しながら、既存取引先である地元土産物店及び飲食店をターゲットとし、地元での認知度が高まった後、指定地域外の高級スーパー・土産物店及び飲食店へ提案を行っていく。また、自社HPによる通販にも取り組む。

ドレッシング(左)とポン酢(右)の試作品



鳴門鯛(真鯛)



地域における関係事業者との連携

- ・本事業では、鳴門鯛を加工した後のあら部分を使用するため、鳴門鯛を加工調理する事業者より鳴門鯛のあらの部分の加工及び保存の協力を得る。
- ・鳴門鯛の特性や成分分析などのデータ提供については、徳島県立農林水産総合技術支援センター水産研究所及び徳島県立工業技術センターの協力を得る予定である。