

3類型	鉦工業品の生産に係る技術	通巻番号	6-20-036
地域資源名	アジの加工品	認定日	平成20年6月13日
地域	鳥取県境港市	所管省庁	経済産業省・農林水産省

事業名：アジ加工副産物からの「魚肉ねり製品」の開発・商品化およびアジ・フィレーの販路開拓

会社名：株式会社オーク

所在地：鳥取県境港市竹内団地208-3

連絡先：TEL：0859-47-2133

HP:

FAX：0859-47-2138

事業概要(新たな活用の視点)

平成7年イワシの水揚げ高が激減したのを機に、イワシの加工品製造中心の当社は厳しい経営状況に直面した。

当時通年水揚げ高が安定していたアジのうち、その大半が養殖魚の飼料として流通していた小型サイズのをすしネタ用に加工し販売を開始し、平成17年には現在の最新設備の工場を設置し、平成18年「対米輸出HACCP認定」を受けた。

新商品の「魚肉ねり製品」はアジ・フィレーに加工されたあとの副産物(中落ちとハラス)をさらに活用し、無晒しのすり身から加工製造するもので、ゼロ・エミッションという点からも意義がある。



【スキナーによる皮はぎ】



【金属検出機】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

アジ・フィレー加工場の衛生管理システムおよび皮はぎ後の「銀残り」加工技術は、他社の追随を許さないレベルにある。

近年の魚肉練り製品は、スケトウダラを水で晒し澱粉などを添加して製造されたものが主流になる中、当社の製品は独自の無晒し製法による魚肉すり身を原料とするものであり、魚肉本来の風味・栄養成分をロスしない「魚肉食品素材」である。

◆市場性

健康志向から、魚料理を食べる機会を増やしたいとする人が増えており、アジ・フィレーはもとより、「形を変えた魚」である練り製品の市場性は十分あるといえる。

◆販路

「アジ・フィレー」はメインディッシュとして、練り製品は副菜としてレシピ提案を積極的に行って、国内外へ販路を拡大する。



地域資源における関係事業者との連携

研究開発・評価試験などについては、県産業技術センターとレシピ開発については料理専門家に委託して行う。