

3類型	鉱工業品の生産に係る技術	通巻番号	4-19-005
地域資源名	かぶら寿し	認定日	平成19年10月12日
地域	富山県砺波市、南砺市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：「夏の大根寿し」の製造販売

会社名：三和食品株式会社

所在地：富山県南砺市遊部川原15-2

連絡先：TEL：0763-52-2848
FAX：0763-52-0295

H P：http://www.kabura.co.jp

事業概要(新たな活用の視点)

・かぶら寿しとは、なれずし的一种で、南砺市では藩政の頃より各家々や魚屋で作られており、正月に欠かせない食品の一つである。
 ・かぶら寿し製造で培われた発酵漬物の技術を生かし、地元産の夏大根、鰯、鯖を素材に夏期の高温に耐える鮮度、風味を持った「夏の大根寿し」を開発。北陸の冬といえば「かぶら寿し」というように、夏は「大根寿し」を連想されるような存在を目指す。
 ・長く、魚屋のかぶら寿し屋として販売を行ってきたが、冬期は増収となるものの利益率が低下していることから、年間を通した稼働体制の確立と効率化により収益の拡大、安定的な利益確保を図り、今後の営業の柱として育てる。



【生産(漬け込み)風景】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・乳酸菌と酵母菌のバランスによる味・風味・品質を安定させる独自の技術により、夏期に十分通用する鮮度、風味を確保。その優れた技術により、既存の大根寿しでは困難であった、安定した品質での量産供給体制を確立。
 ・また、既存の大根寿しに対し、大根に挟み込む魚素材を鰯ではなく鰯・鯖を使う事により夏向きの大根寿しの新たな食味を開拓、冬期のかぶら寿しの夏期版として、より幅広い市場が期待できる。

◆市場性

・従来、夏期の発酵漬物はその種類も少なく、また、夏の地域名産も少ないことから、冬期のかぶら寿し顧客の夏需要をコアに新規開拓の市場が期待できる。

◆販路

・既存販路、顧客を核に、中元ギフトや8月の帰省客の土産需要を見込むと共に、業務用販売、一般自家需要を拡大する。



【夏の大根寿し】

地域資源における関係事業者との連携

・地域農業団体(北陸営農、となみ野農協等)と地域大根の供給、地産地消の促進に向け連携を進める。