

3類型	農林水産物	通巻番号	4 - 21 - 010
地域資源名	ブリ、ベニズワイガニ、甘エビ、シロエビ	認定日	平成21年7月10日
地域	富山市、高岡市、射水市、氷見市、滑川市、魚津市、黒部市、入善町、朝日町	所管省庁	経済産業省、農林水産省

**事業名：「天然ブリの加工品」とベニズワイガニ、甘エビ、シロエビを活用した「ビスク(甲殻類スープ)」の製造・販売**

会社名：有限会社 鈴香食品

所在地：富山県射水市広上1180

連絡先：TEL：0766-52-5550

H P： <http://www.toyama-suzuka.jp/>

FAX：0766-52-5552

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・EPA、DHA、ビタミン等の栄養成分や旨み成分を多く含む「天然ブリ」を素材とし、富山の海洋深層水を利用した電解水除菌、独自の低温乾燥等の技術により、鰯ハム、鰯ミンチ製品、鰯茶漬け等今までにない「天然ブリの加工食品」を開発。
- ・また、タウリン等の機能性成分が豊富に含まれる富山湾のベニズワイガニ、甘エビ、シロエビを殻ごと使った本格派のビスク及びハンバーグソース、コロケソース等海鮮ソースを開発。商品改良に取り組むとともに、新規需要の開拓を図る。



【天然ブリの鰯ハム】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・天然ブリは、養殖ものに比べ身肉中のエキス分に由来する旨み成分が多く味が濃厚。今までにない鰯ハム、鰯ミンチ製品、鰯茶漬け等は、グルメ層に向け高い新規需要が期待される。
- ・手間隙の煩わしさから今まで家庭で調理されることの少なかったビスク及び海鮮ソースもまた、手軽に味わえる本格的な海鮮風味の食品として新たなニーズの開拓が見込まれる。

#### 市場性

- ・近年のヘルシー志向と中食志向を反映し、魚介類へのニーズは年々高まっており、天然ブリや甲殻類を使った新しい加工食品の市場性は極めて有望である。

#### 販路

- ・百貨店や高級スーパー等の既存販路を核とし、さらに、東京、大阪地区の展示会や商談会を通じて新たな取引先を開拓する。
- ・加えて、ホテルやレストラン、外食チェーンをターゲットに、業務用利用の開拓を図る。

### 地域における関係事業者等との連携

- ・天然ブリ、カニ、エビ等の安定的な調達の為、地域漁業者と密接に連携している。また、商品開発や生産工程の改良について、富山県立大学や富山県食品研究所の指導を受け連携を進めている。



【富山湾のビスク】



【工場内様子】