

3類型	農林水産物	通巻番号	5-20-020
地域資源名	アジ、サバ、タイ	認定日	平成20年7月7日
地域	和歌山県和歌山市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：紀州特産のタイ、サバ、アジを使った“業界初”の『美味しさ2段重ねの美味絶妙あじ鮓(サンドイッチ鮓)』の開発及び販売

会社名：株式会社笹一

所在地：和歌山県和歌山市梶取20番地の2

連絡先：TEL：073-452-3311

H P：http://www.sasaichi.net/

FAX：073-454-1250

事業概要(新たな活用の視点)

- ・本事業では、日本有数の良い漁場である紀伊水道で漁獲されたアジ、サバ、タイ等を鮓ネタに用い、和歌山特産の南高梅のペースト、柚ペースト、ヨーグルト等を組み合わせ、「美味絶妙あじ鮓」を開発する。
- ・和歌山近海の新鮮な旬の魚の美味しさと手軽で今までにない美味絶妙な鮓を商品化し、さらに冷凍鮓化することによって、遠隔地発送や保存することができ、全国販売が可能となる。



【サンドイッチ状態の美味絶妙あじ鮓】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・紀伊水道は暖流が流れこむ潮の流れが早い漁場で、そこで獲れる鮮魚は活動量が多く、日本有数の良い漁場である。
- ・和歌山には、昔から祭事などに家で作る“なれ寿司”または“あせ寿司”と呼ばれるお鮓があり、地域の特色を活かすことができる。また日本一の生産量を誇る梅や金山寺味噌、あせ(暖竹)があり、それらの地域資源を組み合わせたお鮓を作ることができる。

◆市場性

- ・鮓市場の規模は13,034億円で、飲食店で食べる鮓は6,762億円、テイクアウト鮓は6,272億円である。1世帯当たりの年間購買回数は、飲食店鮓が4回程度、テイクアウト鮓は18回程度である。
- ・テイクアウト鮓の市場においては“郷土色・名産”という観点からも市場性が期待できる。

◆販路

- ・展示会、試食会、百貨店物産展でのPRを踏まえ、サービスエリア、販売店、百貨店、インターネット通販などに販路を拡大する予定。



【あせの葉で包んだ美味絶妙あじ鮓】

地域資源における関係事業者との連携

- ・アジ、サバ、タイの安定供給の確保や、梅・金山寺味噌ペーストの開発など地域の企業等と連携を図るとともに、細菌検査など衛生管理について和歌山衛生研究所・阪急クオリティーサポート等から指導を受ける予定。



【竹の皮で包んだ美味絶妙あじ鮓完成品】