

<b>3類型</b>	鉱工業品	<b>通巻番号</b>	3 - 19 - 035
<b>地域資源名</b>	鮑の煮貝	<b>認定日</b>	平成19年12月13日
<b>地域</b>	山梨県甲府市、中央市	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

## 事業名: 煮貝のみな与14代目と創る新伝統食

会社名: 株式会社 湊與

所在地: 山梨県甲府市国母6-6-2

連絡先: TEL: 055-226-3742

FAX: 055-222-3882

### 事業概要(新たな活用の視点)

・「鮑の煮貝」は、海のない山国で考えられた「素材の旨みを最大限に引き出す方法」である。その伝統加工技術を応用し、山梨県産の優良素材(甲州牛、甲州ワインビーフ等)を山梨県の顔となる高品位な「新伝統食」として生産者らとともに開発・商品化する。



### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

・本プロジェクトで開発する商品の強みは、400年を超える伝統食品「鮑の煮貝」の製造技術を応用する点である。この技術は、生に近い食感と風味を大切に、素材本来の味を失わないように加工するものであり「生食を超えた圧倒的な旨み」が特徴。



#### 市場性

・市場ニーズは、「食のブランド志向化」の浸透、「高級贈答品市場における差別化商品の不足」を背景としながらも、「高級贈答品市場で求められる価格帯の低下」が顕著である。本プロジェクトはこれらの傾向に対応し、国内百貨店における高級食材市場(約1800億円/年規模)への参入、定着を図るものである。



#### 販路

#### ・販路開拓方針

域内では、「鮑の煮貝」の高級贈答品としての浸透度を背景に既存のお客様をメインに考える。域外では、首都圏を中心とした全国有名百貨店への進出を考えている。

写真(上、中)鮑の煮貝  
 有限会社 みな与商事  
 (鮑の煮貝専門会社)  
 山梨県甲府市中央3-11-20  
 電話: 055-235-351(代)

### 地域資源における関係事業者との連携

・地元生産農家との取り組みを含め、開発・製造・販売においてそれぞれ協働で事業に取り組む。プロデュースは樋口光仁氏(ネオスペース)が手掛ける。

写真(下)甲州牛  
 土屋達朗  
 (甲州牛生産牧場)  
 山梨県北杜市白州町下教来  
 石1644  
 電話: 0551-35-2414