

3類型	鉱工業品及び鉱工業品生産技術	通巻番号	6-20-052
地域資源名	海苔	認定日	平成20年9月12日
地 域	広島県広島市	所管省庁	経済産業省・農林水産省

事業名：広島海苔加工技術に、地域素材を融合させた「ご当地味付け海苔」の開発及び、販売促進事業

会社名：丸徳海苔株式会社

所在地：広島県広島市西区商工センター7-1-40

連絡先：TEL：082-277-3838
FAX：082-277-3845

HP：<http://www.noriya3.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・当事業は、広島市で培われた「海苔加工技術(注)」を用い、国内外の地域独特の素材を活用した「ご当地味付け海苔」の開発及び販売を行うもので、海苔分野では新たな視点の商品である。
- ・既に「わさび」を使った味付けのりは、広島産、静岡産とバリエーションがあり、また、「塩のり」は、瀬戸内の藻塩を使用した商品があり、実績があることから、今後、全国各地域の地域資源を使った、コラボレーションにより、多彩な商品開発が可能である。
- ・海外での日本食ブームにより、日本の食材の需要が見込まれ、各国の味覚、食文化にあわせる事により、新たな需要を狙う。

【広島産(吉和)わさびのり】



【瀬戸内産(蒲刈)塩のり】



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・今までに取り組んできた、油を使用しない「塩のり」、本わさびを使用した「わさびのり」の開発で蓄積したノウハウは、他社にあまり見られないことから、個性的で美味しい味付け海苔の開発力に強みがあり、競争力は高いと思われる。
- ・わさびの本場、静岡での販売実績があり、商品力に自信がある。バリエーションの拡大により競争力は更に高まる。

◆市場性

- ・既存の家庭用・ギフト・業務用市場での販売に加え、新たな販路として想定している、お土産・おつまみ・海外市場は手付かずであり、当事業により、相当の需要が見込まれる。

◆販路

- ・自社が有する既存販路のほか、全国各地の宿泊施設・駅・港・空港・SAなどの土産物コーナー、海外では日本食料理店・高級スーパーマーケット等へ提案し、販売していく。

地域資源における関係事業者との連携

- ・ご当地海苔商品の開発にあたって、地元素材メーカー、パッケージ会社や食品卸会社と連携し、広島市だけでなく各地域の活性化のために貢献したいと考えている。

【脚注】

広島市の海苔加工技術

広島市は古くより海苔の養殖が盛んであった。明治12年には水揚げ高が全国1位になったこともあり、西日本では当地域が中心であった時期がある。昭和に入ってから広島市の発展にともなう海岸部埋め立てにより産地が失われたが、海苔の養殖とともに育った、海苔加工業者は現在も多く、海苔加工技術を今に伝えている。