

3類型	農林水産物	通巻番号	5-19-016
地域資源名	マグロ	認定日	平成19年10月12日
地 域	和歌山県東牟婁郡那智勝浦町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名:「高品質加工マグロ(第三の鮪)」の加工及び販売

会社名:株式会社ヤマサ脇口水産

所在地:和歌山県東牟婁郡那智勝浦町築地
6-6-9

連絡先:TEL:0735-52-2991

H P: <http://www.maguro-yamasa.co.jp/yamasa/>

FAX:0735-52-3401

事業概要(新たな活用の視点)

- ・那智勝浦町では生マグロ水揚げ高日本一であるにも関わらず、ブランド力では、大間や築地に負けているのが現状である。また、那智勝浦町で水揚げされた高級マグロの大半は東京築地に送られ、築地ブランドとなっている。
- ・勝浦のマグロの最大の良さは、生であることだが、保存がきかず安定供給が出来ないところが欠点であった。
- ・しかし、7年間にわたりマグロをつかった加工商品を研究し、急速冷凍の際の細胞破壊がほとんどない、生鮮マグロと冷凍マグロの長所を兼ね備えた「高品質加工マグロ」を開発した。



【生マグロの水揚げ日本一の漁獲高を誇る那智勝浦市場】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・「高品質加工マグロ」は通常の冷凍マグロと比較して、解凍時間が、7～13分と1/6程度であり、細胞破壊はほとんどないためドリップも出ない。また保存期間は、一般的な家庭用冷凍庫で通常の冷凍マグロが3～5日であるのに比して、高品質加工マグロは1ヶ月保存が可能である。

◆市場性

- ・現在のマグロの年間供給量は約48万トン程度、金額に換算しておよそ1兆円程度の市場規模である。

◆販路

- ・「高品質加工マグロ」は顧客別・価格別に3つのラインを商品化する。超高級な商品「海桜鮪」については、醤油会社と提携し、海外での高級食材見本市への出展などを計画している。



【那智勝浦町の生マグロ】

地域資源における関係事業者との連携

- ・長期保存が可能となったことにより、安定した適正価格で取引が出来るため、不安定な鮪漁業関係者の経営等の安定化に寄与する。



【マグロの解体ショー】