

～地魚を利用した新商品の開発による水産物の消費拡大～ 有限会社桂馬商店（広島県尾道市）

目詰まりの現状

蒲鉾原料となる天然原料魚は好不漁が避けられず、大漁時には買取りがつかず、廃棄や肥料といった形で処理されている。一方、加工業者の繁忙期である年末には原料不足が生じ、販売先からの要望に応える事が出来ない状況も生じている。漁業者も加工業者も原料の安定確保及び魚価安定が課題になっている。

また、食生活の変化等による顧客ニーズの多様化で、蒲鉾の消費量が減少傾向にあり、新たな商品開発及び販売手法の導入が課題になっている。

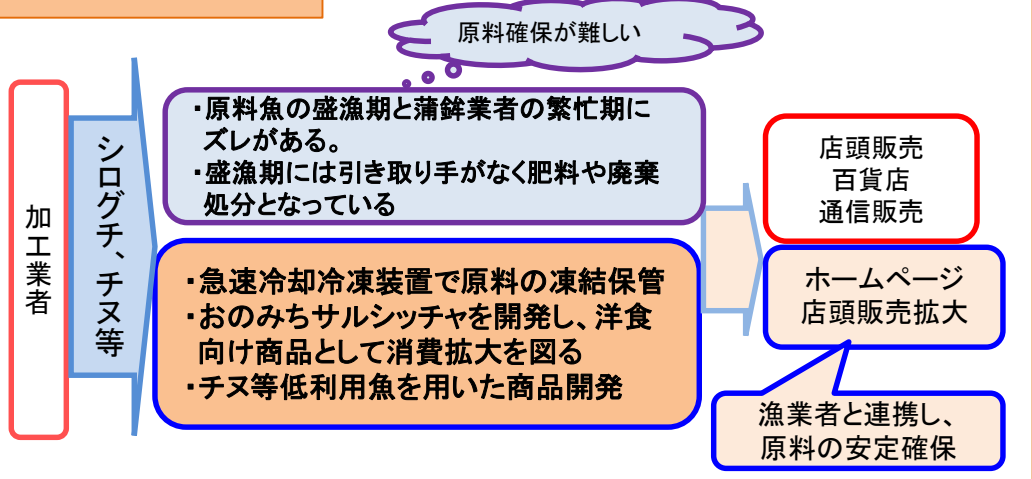
プロジェクトの概要

- 急速冷却冷凍装置を導入し、盛漁期に高鮮度のまま原料凍結を行い、繁忙期に解凍し加工原料として使用することで、原料の安定確保及び魚価向上を図った。
- 洋食向け商品として、天然魚100%で無添加の新商品「おのみちサルシッチャ」を開発し、新たな形態での水産物の消費拡大を図った。
- 真空包装機を導入し、賞味期限を延長させる事で、遠方の消費者への供給や通信販売の取扱量拡大を図った。

取組による成果

- 冷凍ストックが可能になったことで、生産量を気にせず買い付けが可能となり、地元漁業者からも信頼される購入先として深い関係性を構築。
- おのみちサルシッチャの量産体制が整ったことにより、商品ラインナップが増加。

プロジェクトフロー



真空包装機



急速冷却冷凍装置



スタッパー



おのみちサルシッチャ



(平成29年3月現在)