

～マイワシ資源活用による水産食品の安定供給～

株式会社鴨安商店（茨城県神栖市）

目詰まりの現状

近年の資源回復傾向にも関わらず、マイワシの加工品が丸干し等伝統的手法のみのため、急激な水揚げ増加に対しての加工販売体制が整っていない。

簡単に調理ができ、手間のかからない商品が求められている。

加工業者側でもマイワシの大量生産や販売がしづらく、扱いを敬遠する。

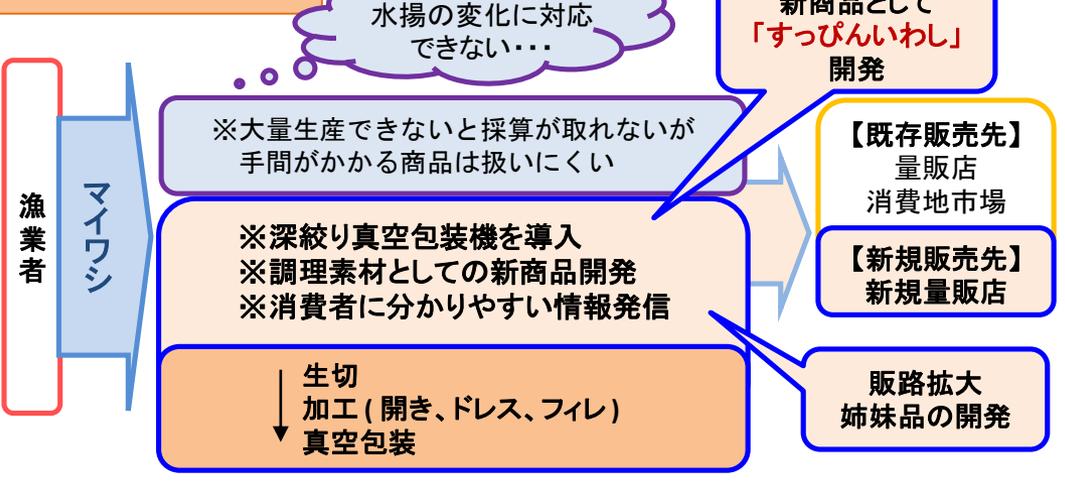
プロジェクトの概要

- ・ 個食型真空包装マイワシ製品の生産を開発し、消費者や販売店が扱いやすく、加工業者には鮮魚の代替商品として供給する。
- ・ 深絞り真空包装機を導入し、個食対応可能で品質保持の優れた製品を生産する。
- ・ 売り場での宣伝効果を狙い、専用のポップ・チラシ、ホームページの充実を図る。

取組による成果

- ・ 生産ラインの稼働を開始し、問題なく稼働することを確認。
- ・ 営業活動により、これまで取引のなかった量販店等との商談を実施。
- ・ 多様な調理が可能な「すっぴんいわし」及び他商品を開発。
- ・ 量販店では冷凍食品の取り扱いが浸透しておらず、チルド対応の姉妹品の開発

プロジェクトフロー



すっぴんいわし



深絞り真空包装機



（平成26年12月現在）