

～骨まで食べられる氷温熟成煮魚の製造販売体制の構築～

株式会社みうらや（茨城県神栖市）

目詰まりの現状

波崎、銚子市場では水揚量が減少し、サイズもより小型化しつつある。小型サイズの魚は養殖用餌料や輸出等で安価に取引されている。漁業者、加工業者にとっては付加価値を高め、加工原料として利用することが課題となっている。

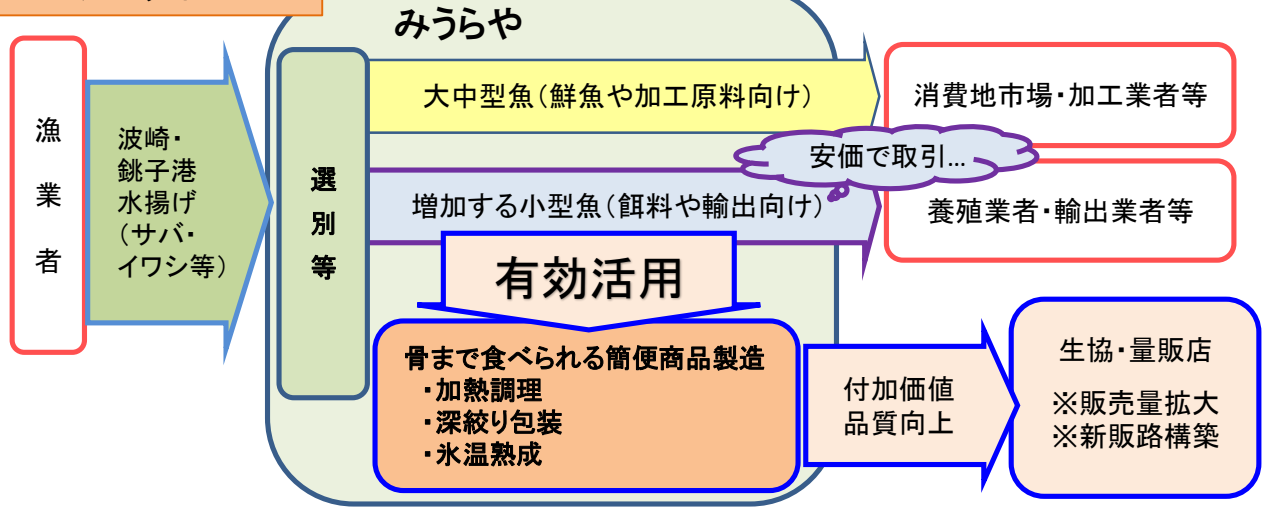
プロジェクトの概要

- ・既存の冷凍設備に氷温技術に対応した冷凍機を組み合わせ、氷温熟成したより高品質な商品を開発する。
- ・深絞り真空包装機により、高温で処理された製品の包装を行い、賞味期限の長期化等を図る。

取組による成果

- ・小型魚の付加価値向上及び有効活用。
- ・販売先から氷温熟成による差別化が評価。
- ・販売量が拡大し計画を上回る見通し。
- ・新たな販売先からも引き合いがあり新しい販路を構築。

プロジェクトフロー



骨まで食べられる氷温熟成煮魚の製造ライン

【深絞り包装】



【氷温熟成庫】



骨まで食べられる簡便商品

