

～ 食用に利用され難い魚をつかった惣菜等の加工販売 ～

五戸水産株式会社(青森県八戸市)

目詰まりの現状

地元で水揚げされる水産物のうち、サバ等の大量に漁獲される魚種は、餌料など非食用とされるものが多い。

旋網等で混獲された水産物には、サイズが小さい等の理由で鮮魚流通されず、冷凍のまま長期在庫となるものなど、水揚げ急増に応じられず、浜に滞留する魚がある。

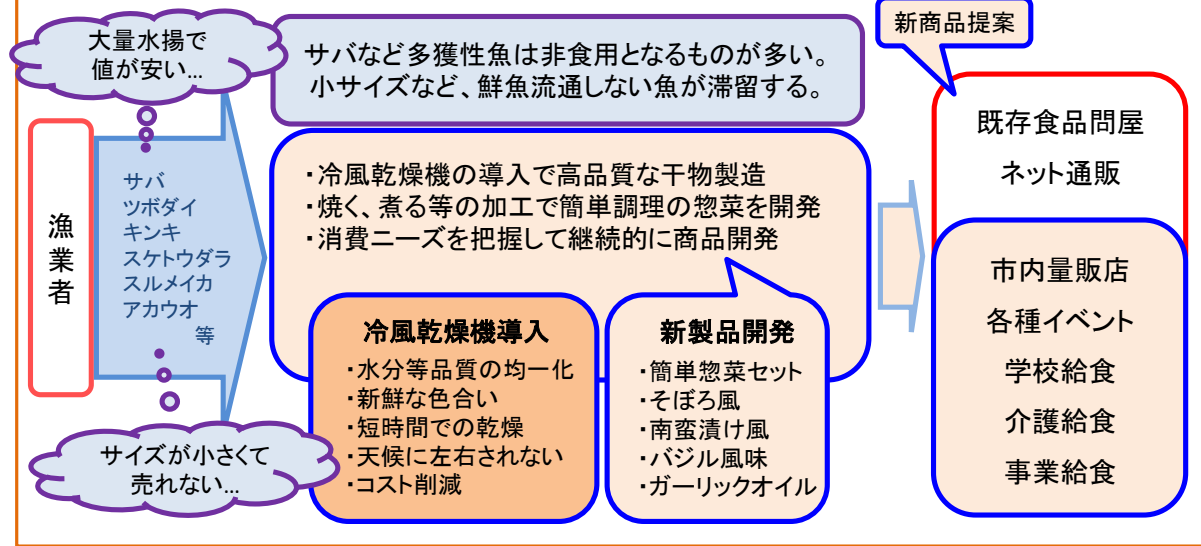
プロジェクトの概要

- ・ 冷風乾燥機を導入し、高品質な干物等を加工する。
- ・ 焼く、揚げる、煮る、野菜を加える、などの加工を行い、家庭で簡単に調理できる惣菜を開発する。
- ・ 展示販売や企画提案を繰り返し、消費ニーズを把握、商品改修を継続実施する。

取組による成果

- ・ ツボダイ、キンキ、サバ、スケトウダラ等について、試作品製造やサンプル提供を繰り返し、販路が拡大。
- ・ 単位時間当たりの加工数量増加でコスト削減。
- ・ 企画提案を繰り返すことにより提案力が向上、採用件数増加。
- ・ 惣菜輸出の可能性を見出し、新たな取組開始。

プロジェクトフロー



冷風乾燥機



新商品群



(平成26年12月現在)