

～低利用魚による出汁商品の開発と消費拡大～
株式会社御前崎フーズ（静岡県御前崎市）

目詰まりの現状

業務用を中心とした“出汁商品”の製造業者は、焼津や枕崎等から鰹節や煮干し類を集荷して加工し、全国各地に出荷しているが、近年では原料となるカツオの水揚げ減少や海外からの引き合い等により、原料価格が高騰し、鰹節類の確保が難しい状況となっている。

一方、全国各地にはカワハギやマダイの小型魚などの低利用魚があり、こだわりのラーメン店などからはこうしたカツオ以外の魚種を利用した出汁商品を求める声が聞かれている。

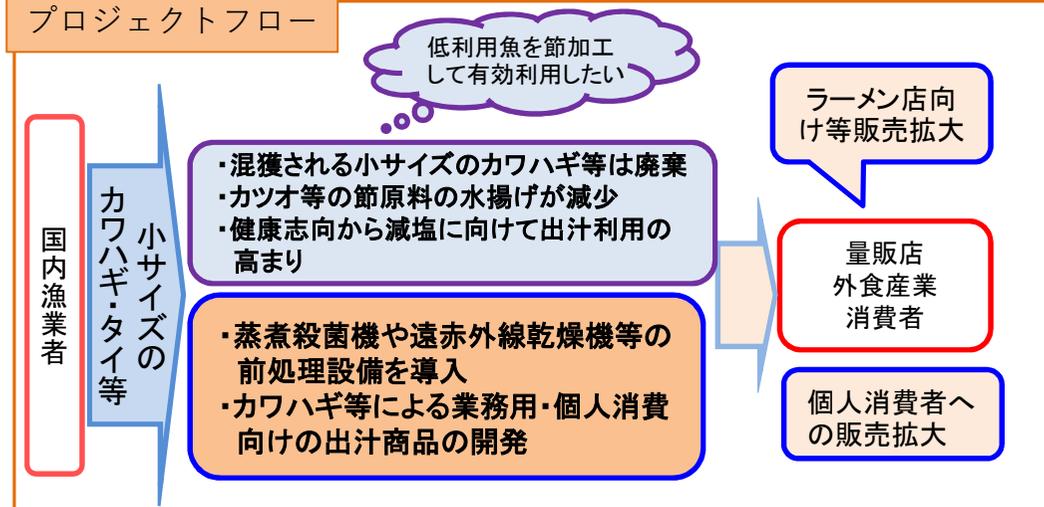
プロジェクトの概要

- 全国各地から低利用となっているカワハギ等を集荷し、節加工の上、こだわりの出汁商品としての供給体制を構築。
- 蒸煮殺菌機や遠赤外線乾燥機等の前処理設備を導入し、低利用魚の節にみられる骨が多い、魚体の大きさが異なる等の課題にも対応。
- 三角錐型包装機等を導入し、個人消費者向けとして、三角錐型で小容量にも対応した出汁パックを開発。

取組による成果

- カワハギ等の出汁商品として、業務用の「混合節魚粉」と個人向け用の「香味だし合わせ」を商品化。
- 業務用商品はラーメン店に提供し、順調に販売が拡大。
- 新たな形態の三角錐型の出汁パックを開発し、手軽に出汁をとれる個人向け商品として販売予定。

プロジェクトフロー



蒸煮殺菌機



遠赤外乾燥機



出汁商品



三角錐型出汁パック



(平成30年3月現在)