

# ～流通業者による地魚新商品の開発と安定販売～

## 株式会社西條（北海道名寄市）

### 目詰まりの現状

道北、道島地区を中心に消費者向けの小売をしているが、内陸部では漁港からの運送に時間がかかるため、高鮮度水産物の販売は難しく多くを輸入水産物に頼らざるを得ない。一方、この地区の漁港では、サケやカレイなどニーズの高い水産物が水揚げされるものの、時化や流氷などの自然環境による影響もあり安定供給が難しく、また、近隣加工業者の処理能力にも限界があることから、豊漁時に安価となり漁業経営も厳しい状況となっている。

### プロジェクトの概要

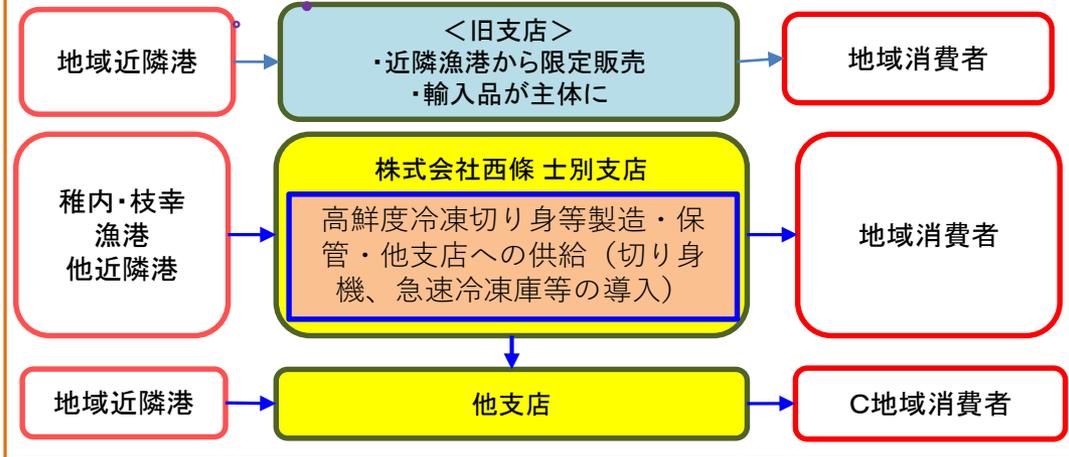
- ・ 拠点店舗の倉庫に切り身等製造ライン、急速冷凍庫を設置し、切り身等を個別に包装して、凍結、高鮮度冷凍切り身を製造、保管する。
- ・ 保管した高鮮度冷凍切り身等を、内陸部の支店を主体に、閑漁期には全支店を対象として供給。
- ・ ロットが揃わない、水揚げ時期が短いなど、限られた域内だけで消費される地魚を広域で販売。

### 取組による成果

- ・ 機器導入後、試験製造を行い、1時間当たり2,000切れのサケ切身を製造。女性でも対応可能になったことで、生産量が拡大。
- ・ 個別包装した高鮮度冷凍切り身等は、消費者の反応がよく、鮮魚販売の新たな形として今後の拡大を期待。

### プロジェクトフロー

好不漁が激しい



切り身機



急速冷凍庫



真空包装機



開発商品



（平成29年3月現在）