

～産地等と連携した多様な国産魚を使用した蒲鉾の製造、流通増加～  
**大寅食品工業株式会社（大阪府柏原市）**

目詰まりの現状

シログチやカマス、タチウオ等の規格外の大きさのものは、飼餌料用などで安価に取引され、市場評価が低いと判断されれば、洋上で投棄されることもあるなど、漁業経営の圧迫要因となっている。  
 ハモについても、季節外れのものや規格外のものは極端に安く評価されている。

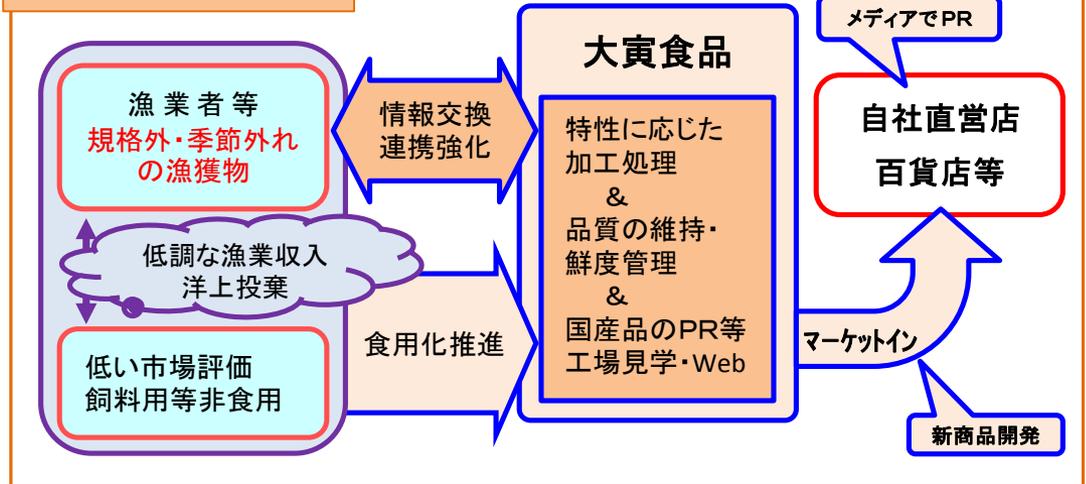
プロジェクトの概要

- 大阪中央卸売市場や産地漁業者等と連携を強化する。
- 原料調達先の拡大を図る。
- 急速冷凍による小型・不揃い原料等の品質管理を行う。
- 新型ボールカッターにより、魚種特性に応じたすり身の加工度合いの制御を行う。
- 高品質な蒲鉾を安定的に製造する。
- 魚種の相違による風味等のPRを行う。

取組による成果

- 原料の仕入先（地域）が拡大。
- 地元の協力漁業者が増加。
- 原料調達が安定。
- 製品品質が安定し、商品ロスが削減。
- 魚種特性を活かした新商品のシリーズ化。
- 若い世代向けの商品開発や、情報発信に高反響。

プロジェクトフロー



急速冷凍機



ボールカッター



原料魚（ハモ・シログチ）



プロジェクト関連商品