

～自慢の生シラスを消費者に届ける～
大阪府鰹巾着網漁業協同組合（大阪府岸和田市）

背景・課題

組合員漁獲物のシラスは、長年の取組みで相対取引から入札取引に移行し、販売先・消費者等の認知度が向上してきたが、市場価格・漁獲量ともに漁期中の変動が激しく、安定的な供給が難しいことから、通年販売が可能で高品質な冷凍商品の開発が求められていた。

取組のポイント

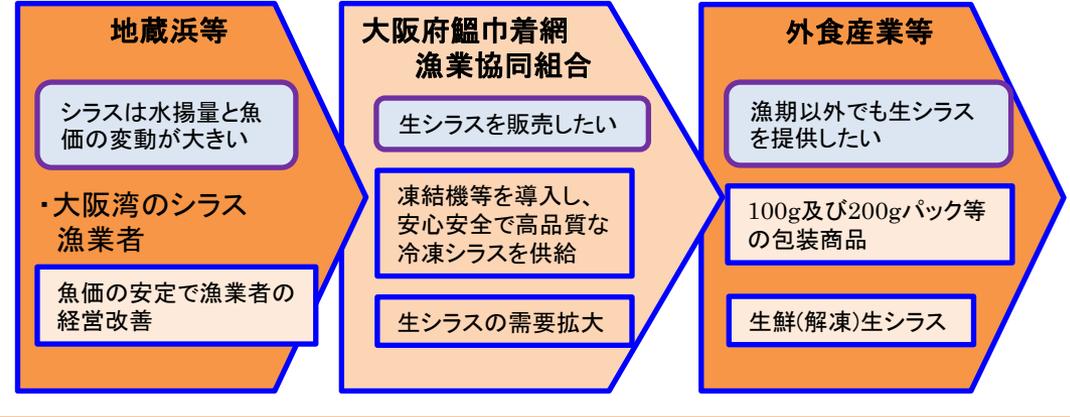
漁業者が高鮮度管理(イオン発生型浄水器を設置)して、水揚げしたシラスを落札後鮮度保持したまま、個包装のブライン凍結を施した冷凍商品を生産。解凍方法を確立して、外食産業等へ供給。

- 生シラスを高品質な状態で冷凍ストックするため、ブライン凍結機を導入。
- 冷凍商品の安心・安全を確保するため、大型金属検出機を導入。

取組の成果

- 高品質な生シラス商品を製造し、積極的な販路開拓を実施。
- 商談会出展を通じて、国内7外食産業等と商談を実施。手作業による試作品をサンプル提供し、高評価。
- 直営レストランではマスコミの報道もあり人気商品に。
- アメリカの和食専門店からの要望をうけ、HACCP取得のための施設改修を目指す。

プロジェクトフロー



ブライン凍結機



泉州生シラス



大型金属検出機



パワポ作成年月
 (令和2年3月現在)