

～地元でとれた新鮮な魚を定番メニューに～

東宝丸（佐賀県唐津市）

背景・課題

漁獲物を近隣魚市場に上場しているが、鮮度の低下が早いことに加え、時化などの理由により日々の漁獲量の変動が激しく、買受人や消費者のニーズに対応できず、価値を喪失している。

また本地区（唐津）は、県内有数の観光地であるものの、季節や天候によっては新鮮な地元の魚介類を提供できておらず商機を逃している。

取組のポイント

漁獲物について、直接消費者や小売、外食産業に販売可能な冷凍商品を開発。消費者等のニーズに応じて販売する体制を構築する。

- ・冷凍ストッカーを導入し、製造した冷加工品の通年供給を図る。
- ・チリメン製造ライン（自動釜・ボイラ・乾燥機）を導入し、生産力の向上を図る。

取組の成果

- ・レストラン等と協同で商品開発を実施。
- ・唐津市内の喫茶店や宮城県、千葉県の飲食店等新規販路開拓に成功。
- ・チリメン製造ライン導入により、製造能力が増強、あわせて衛生的かつ効率的な生産体制を整備した。
- ・解凍後に刺身等として提供できる冷凍商品を製造、飲食店・旅館へサンプル出荷し、高い評価を得た。

プロジェクトフロー

製造能力の限界、時化等で出漁できない等の理由で、需要に対応できていない

玄界灘等

水揚げの変動が大きく、時化等で出漁できないことも多いため、需要に対応出来てない

・自社、地元漁業者

東宝丸

シラスは製造能力の限界から獲り控え、鮮魚は市場出荷だけでは価値が低い

釜揚げシラス製造ラインを導入

地魚の冷凍加工品製造

（販売先）

簡便で美味しい水産物が食べたい

市場出荷

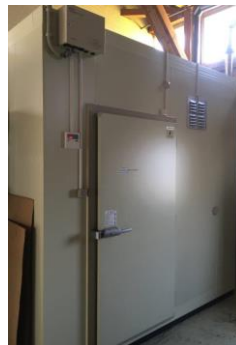
飲食店・旅館等

一般消費者への直販

チリメン製造ライン（自動釜）



冷凍ストッカー



釜揚げシラスと鮮魚パック



パワポ作成年月
（令和2年3月現在）