

～サンマからイワシ、チダイ等への原料転換～  
**山徳平塚水産株式会社（宮城県石巻市）**

### 背景・課題

当社はサンマを原料に生姜煮、浅炊き等の加工品を製造し通販や量販店等で販売していたが、近年の不漁等の影響で加工原料の確保が困難になっている。そこで近年水揚げが増加傾向にあるチダイや漁模様に左右されないギンザケを原料とした新商品開発に取り組むものの、安定的な原料確保が課題となっている。

### 取組のポイント

- サンマの製品製造技術を生かし、イワシ・カツオ・チダイ等を加工原料にした代替商品の開発に取り組む。
- 新たにクリームスープや鍋物等の野菜も加えた商品や減塩商品の開発にも取り組む。
- 既存の通販や百貨店を中心とした販路に加え、新規販路開拓に取り組む。また医療・介護の分野にも積極的に参入する。

### 取組の成果

メディア(NHK等)にも取り上げられ、商品や地域の認知度が向上し販路開拓にもつながった。減塩商品はイワシやサバの味噌煮・生姜煮商品を開発中。管理栄養士監修の下、美味しい減塩商品を目指し塩分量の調整に取り組んでいる。従来の加工原料から新たな魚種に転換した際、従業員が不慣れな面もあり歩留まりが悪くなってしまった。新しい技術を取り入れるには時間が必要。

### プロジェクトフロー

#### 山徳平塚水産株式会社

従来の主力水産物であったサンマの原料確保が難しくなった漁模様に左右されない加工原料が必要だが、安定的な確保が課題

従来製品製造のノウハウを生かし、イワシやチダイ等を原料とした新商品開発スープ等の野菜も加えた商品や、減塩商品の開発に取組み、新規販路開拓

メディア等に取り上げられ、商品や地域の認知度向上  
新規販路開拓

#### 販売先

サンマの不漁による影響でサンマ加工品が減少しているため代替商品が必要  
健康に気を付けた商品が欲しい

既存販売先である通販や量販店からは高評価

お茶漬け商品がシリーズ化し安定的な販売を実現  
減塩商品の医療・介護系への販路開拓に期待

### 導入機器及び加工場



### 開発商品

