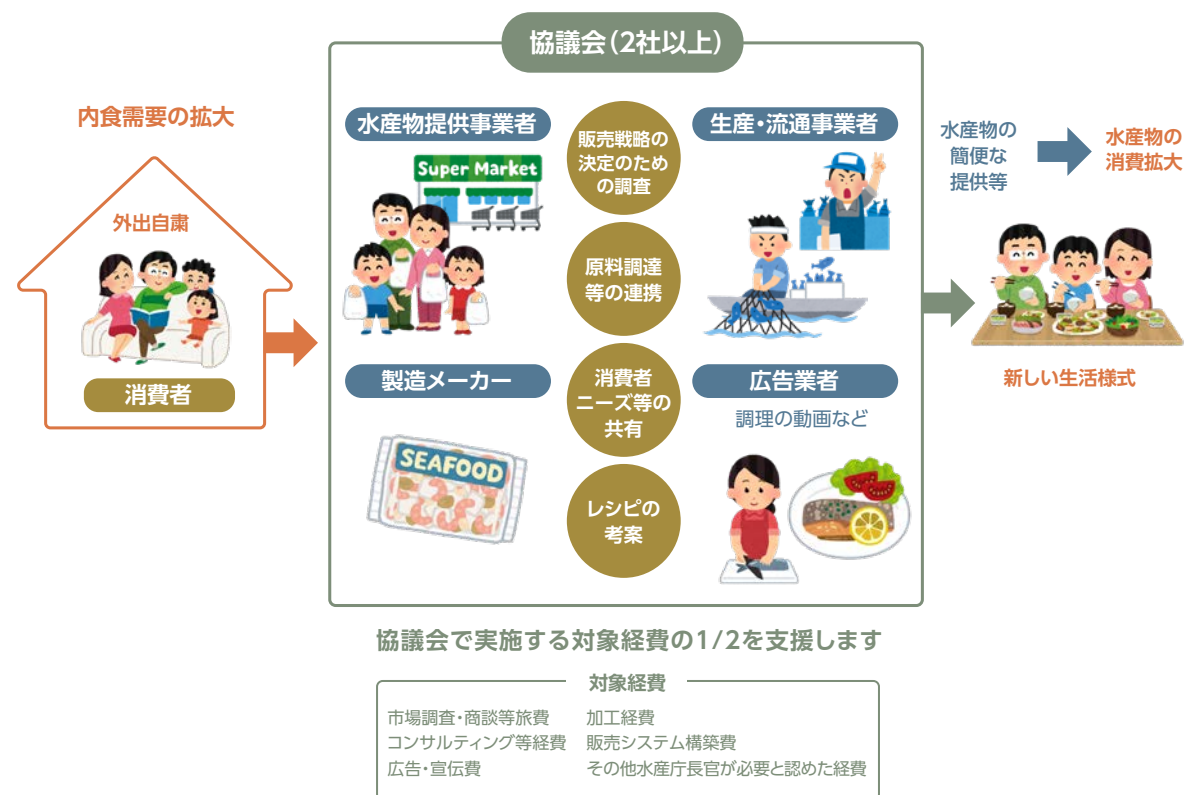




水産物のマイナス要因を解消する  
商品開発や提供方法を支援します



お気軽にご相談ください!

お問合せ・申請窓口

公益社団法人日本水産資源保護協会 TEL.03-6680-4277

## 新生活様式対応型 水産物消費拡大 支援事業

令和4年度事例紹介

コロナ禍により「新しい生活様式」が日常となっています。ステイホームが当たり前となった消費者の内食需要等に対応した、水産物提供事業者等が行う内食等における調理の手間等の、水産物のマイナス特性を解消する簡便性に優れた、画期的な新商品や提供方法等の開発・実証を行うための取り組みを支援します。

# 新生活様式対応型水産物消費拡大支援事業に関する

## Q & A

1

Q

事業で助成対象となる期間はいつからいつまでですか？

A

交付決定日から年度末(3月末)までとなります。この期間外の支出は対象となりませんのでご注意ください。

3

Q

どのような者が対象になりますか？

A

水産物提供事業者(鮮魚店、量販店、コンビニなどの事業者)が、生産者や製造メーカー等と2社以上で構成する「新生活様式対応型協議会」が対象です。

2

Q

事業の申請手続きを教えてください。

A

申請手続きは、大まかに以下の流れになります。

- ① 課題提案書の提出  
(募集要領 別記様式1-1、1-2)
- ② 書類選考による一次審査
- ③ ヒアリングによる二次審査  
※審査委員会を実施します。申請者に対し提案内容の説明、質疑応答をお願いします。
- ④ 採択、交付決定通知  
※申請締め切り日～採択まで、おおむね1か月程度を想定しています。
- ⑤ 交付申請書の提出(助成要領 別記様式第1号)
- ⑥ 提案に基づく取組の実施
- ⑦ 実施期間中に一度、遂行状況報告書の提出(助成要領 別記様式第4号)
- ⑧ 事務局(日本水産資源保護協会)による現地確認
- ⑨ 概算払い請求  
※任意(助成要領 別記様式第3号)
- ⑩ 3月末日までに、実績報告書と帳簿、証憑書類を提出(助成要領 別記様式第5号)
- ⑪ 事務局による精査・補助金支払い
- ⑫ 補助金の受領
- ⑬ 翌年度の6月20日に消費税仕入控除税額報告書を提出(助成要領 別記様式第7号)
- ⑭ 事業実施年度の3年後までの各年度末における成果目標の達成状況を、翌年度の6月20日までに報告(助成要領 別記様式第8号)

4

Q

「新生活様式対応型協議会」はどのような形を想定していますか？協議会内で役員を決めたり、経理処理体制を作る必要がありますか？

A

2社以上が関わって画期的な新商品または新しい提供方法を開発・実証するために連携する任意団体です。法務局や官公署などに提出しなければならない書類や手続きは不要です。そのため役員を決めたり、経理処理体制を作る必要はありませんが、トラブル回避等のため各社間で規定(約束ごと)の作成をお願いします。各社間で問題が発生した場合、事務局(日本水産資源保護協会)は責任を負うことができません。

5

Q

どのような経費が補助対象になりますか？

A

- ① 市場調査費=アンケートなどの調査経費、交通費、宿泊費、日当など
- ② 商談等旅費=商談会の参加などに必要な出展料、消耗品費、交通費、宿泊費など
- ③ コンサルティング等経費=専門家へコンサルティング等を依頼するための謝金など
- ④ 広告・宣伝費=開発した新商品などを広告・宣伝するための経費
- ⑤ 加工経費=新商品の開発・試作等を加工するための経費
- ⑥ 販売システム構築費=販売に係る情報を統合的にマネジメントするシステムを作成するための経費
- ⑦ その他、水産庁長官が必要と認めた経費



### 事例1

## 豊かな食を支える 持続可能なストーリー

㈱ LOCO・SIKI × ㈱ 進藤水産

### 青森冷凍水産加工新生活様式対応協議会

青森県の冷凍食品メーカー兼小売店(株) LOCO・SIKI は、同社小売店で商品を扱っている老舗佃煮製造業者(株)進藤水産の素材の良さに惚れ、協議会を構成しました。

「コロナ禍で販売先を失ったワカサギ、安い価格でしか販売されないベビーホタテ」という青森県の名産品を使い、中食・内食向けの新商品を開発しました。

もとイタリアンシェフという経歴をもつ「LOCO・SIKI」の開発担当者が腕を振るい、青森の「にんくアヒーシヨ(わかさぎ、ほたて)」、ワカサギのスパイシーフリット、ホタテのアラビアータ、玄米おにぎりの出汁茶漬(ほたて)と5つの新商品を作り上げました。原材料は地元産にこだわり、ワカサギは十和田湖及び小川原湖で水揚げされたその日に、一尾ずつ作業で下処理などを行っています。

すべての商品が加熱するだけで本格的なプロの味になると評判が高く、一部の商品は青森県のふるさと納税の返礼品に採用されることが決まったほか、舌が肥えている大阪地区での販売がすでに決まっています。同社オンラインショップや百貨店、量販店などで販売を行う予定です。



### 事例3

## パートナーは 手料理専用 SNS

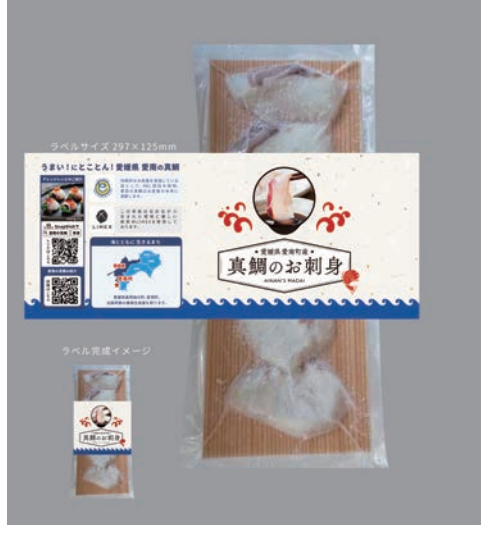
愛南漁業協同組合 × ㈱ ハマスイ

### 愛南町水産物新生活様式対応型協議会

養殖マダイの生産量日本一(単一漁協単位)を誇る愛媛県の愛南漁業協同組合が、地元の加工業者(株)ハマスイと協議会を作り、コロナ禍で出荷量が減ってしまった養殖マダイを使って、水産物のマイナス特性を解消する新商品を開発しました。同漁協は、水産工コラベル認証(MEEL認証)を取得し、持続可能な漁業を目指しています。

商品は、同漁協では初めてとなる冷凍の「真鯛のお刺身」です。魚を調理すると必ず出てしまう骨やアラを取り除き、刺身として食べられる薄さにカットして急速冷凍しました。調理したくないときはそのまま刺身で、ちょっと手を加えたいときには簡単レシピを。料理関与度が高い生活者の登録が多い手料理専用 SNS「SnapDish」を活用し、消費者から数多くの簡単レシピを集めたので、飽きることなく、何度も食べたいと評されています。

SnapDishでは、愛南の養殖マダイに関するコミュニティができ、いろいろなレシピや食べ方が口コミで広まっています。SnapDishから、同漁協オンラインショップに直接入ることができ、従来なかった購買層を獲得しています。



## 水産物消費拡大支援事業事例紹介

### 事例2

## 厳選された素材にトップシェフ秘蔵のレシピ 込められた物語まで満喫できるミールキット

㈱ぐるなび × 銀座しのはら

### 水産物プレミアムミールキット推進協議会

ECサイトの運営等を行う(株)ぐるなびが、予約のとれない人気店「銀座しのはら」とタッグを組み、「非日常を体験できるミールキット」を開発しました。

調理が手間といった水産物のマイナス特性を解消するとともに、「手軽に作れるミールキット」ではなく、「行きたくても行けない人気店・高級店の味を自宅で再現できる特別なミールキット」にすることで、新たな領域での需要を見出します。

新商品名は、鮑を贅沢に使った「銀座しのはら 西京焼き鮑」で同社ECサイト「ぐるなび」で販売される予定です。

焼き方などレシピは商品とともに梱包されてくるので、料理に自信がない人でも上手に作る事ができるということです。

一流のシェフが考案した高級食材のミールキットは、手軽に非日常を体験することができます。ぐるなびならではの商品となっています。



## 令和4年度新生活様式対応型

### 事例4

## 食品ロスを 美味しくレスキュー

ABCスタイル × SMOLT

### 魚のサステナ缶詰め開発協議会

ABCスタイル(全国で料理教室を展開するABCクッキングスタジオのグループ会社)が、SMOLT(宮崎県のサクラマス養殖業者)と協議会を構成し、採卵後に未利用であったサクラマスを原料として活用し、環境と身体に優しいサステナブルな缶詰を開発しました。産卵を終えると、身がやせ味も淡泊になってしまふサクラマスを、ABCスタイルの料理研究家たちと3種類の缶詰「サクラマスのスパイスオイル漬け」「サクラマスのアップルソースがけ」「サクラマスの和風甘酢あかけ風味」へ変身させました。そのまま食べても美味しいのですが、アレンジレシピも続々と開発中とのこと。

同社ECサイトで販売するほか、サブスクリプション形式で缶詰のほかレシピや他の食材とともに定期的に家庭に宅配する仕組みも検討中です。

サクラマスはヤマメとして川で生まれ、海や湖へ降ることサクラマスに名前を変えて鮭の最高峰と評価されるほどの高級魚となります。

採卵後のサクラマスの母体を活用してムダをつくらないサステナブルな缶詰を目指します。

