

～食感を改善した新商品で千葉県産乾ノリの消費拡大～  
**千葉県漁業協同組合連合会（千葉県富津市）**

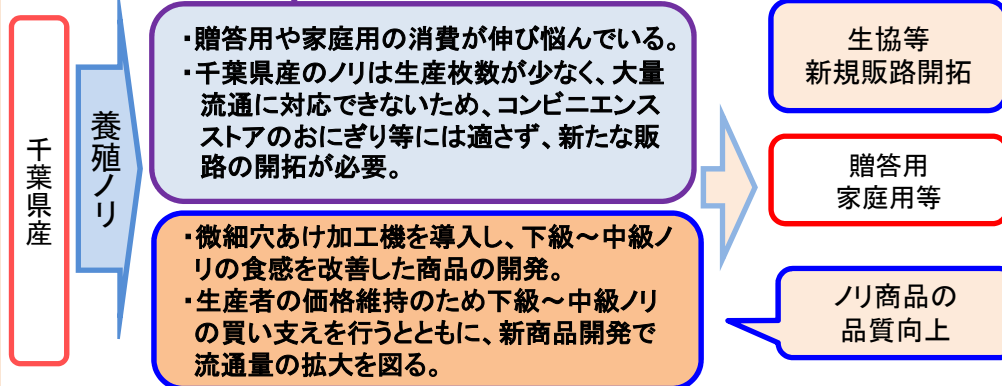
目詰まりの現状

千葉県の乾ノリは東京湾に面し、葉肉が厚く良質なものが生産され、首都圏に近いという立地から、贈答用や家庭用となるようなノリを中心に全国的にも高価格帯の海苔が生産されている。

近年、乾ノリは贈答用の消費が落ち込む一方で、コンビニエンスストアのおにぎり等業務用の消費に支えられている構造にある。ところが、千葉県の乾ノリは生産枚数が少なく、葉肉の厚さから歯切れが劣ることから、コンビニエンスストアのおにぎり向け等の業務用に求められる大量流通には不向きであることから、贈答用や家庭用としての新たな商品開発、販路開拓が求められている。

プロジェクトフロー

ノリ生産者を支えたい



プロジェクトの概要

- 微細穴あけ加工機を導入し、千葉県産の約6割を占める下級～中級の乾ノリの食感を改善した商品を製造し、流通量の拡大を図る。
- 当会の主力販売先である家庭用商品に、微細穴あけ加工を施し、品質面での差別化を図る。
- 生産者価格維持のため、下級～中級ノリの買い支えを実施。

取組による成果

- 従来の製品生産量を維持したままで、安定的な微細穴あけ加工を施し、高品質なノリ製品の生産体制を構築。
- 販売先担当者からは、「見た目で見えない」「歯切れが良くなっている」と高評価。
- 微細穴あけ加工商品の取り扱い量が増加し、販路拡大に寄与。

微細穴あけ加工機



乾ノリ商品



(平成31年3月現在)