

**～魚体サイズに依存しないサバやマイワシ等を用いた低糖質、減塩のレトルト商品の開発販売～**  
**株式会社川畑（茨城県神栖市）**

**目詰まりの現状**

波崎港及び銚子港では、サンマやカタクチイワシ等の水揚げが減少し、みりん干しや干物などの加工原料が減少してきている。一方で、サバとマイワシの水揚げは増加しているが、漁期によるサイズ組成の変動が大きく、従来の加工体制では資源を有効活用できていない。また、健康志向の高まりから、水産加工品においても低糖質、減塩のニーズが増加してきている。

そこで、どのような魚体サイズにも対応でき、消費者ニーズに対応した低糖質や減塩で、湯煎やレンジなどで簡単に調理できる加工品の開発が求められている。

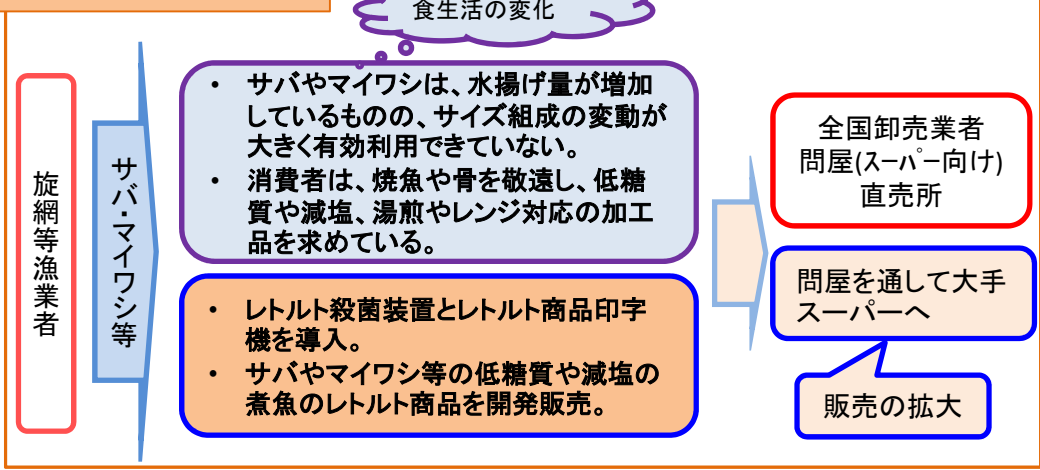
**プロジェクトの概要**

- 商品製造に必要なレトルト殺菌装置等を導入し、煮魚のレトルト商品を開発。
- 地元の醤油メーカーと共同開発した調味料で、骨まで食べられる煮魚商品を開発。
- 販売先を、従来のスーパーに加え、介護施設、学校給食、病院などへの拡大に取り組んだ。

**取組による成果**

- マイワシやサンマの低糖質、減塩の生姜・醤油味の煮魚商品及びサバの味噌煮のレトルト商品を開発販売。
- マイワシ等の煮魚商品は、本プロジェクト2年目で、会社の売り上げの約1割を占めるまでに成長。
- 常温流通可能なレトルト商品の強みを生かして、ドラッグストア向けにも商品を提案中。

**プロジェクトフロー**



**レトルト殺菌装置**



**レトルト商品印字機**



**マイワシの醤油味の煮魚**



**サバの味噌煮**

