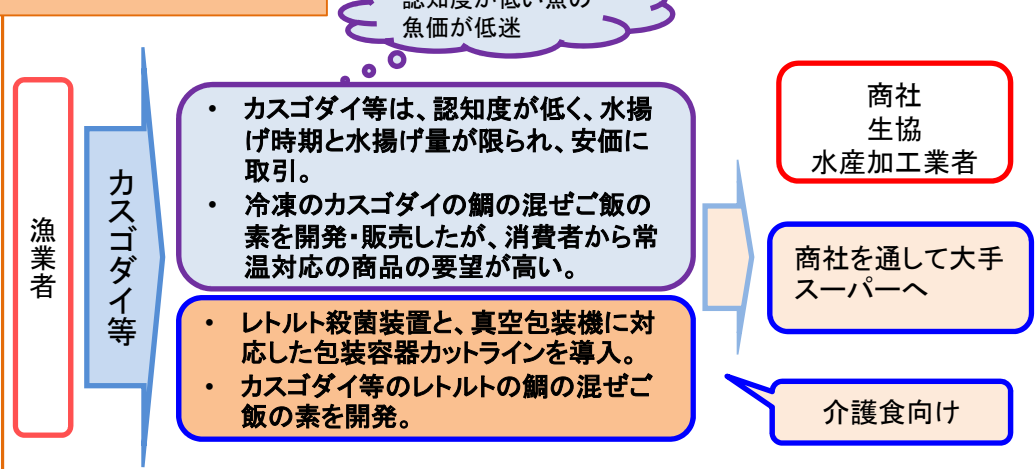


～低利用のカスゴダイ等を用いたレトルト商品の開発・販売～ 株式会社みうらや（茨城県神栖市）

目詰まりの現状

銚子で水揚げされるカスゴダイは認知度が低く、安価で取引されてしまう。そこで、浜値安定のため、豊漁時等、価格の低い時にカスゴダイを仕入れて冷凍ストックし、閑散期に加工して冷凍の鯛の混ぜご飯の素を開発・販売した。この商品に対して、一定の評価は得られているものの、消費者等からは、常温保管で賞味期限が1か月以上の商品が望ましいという意見が多く寄せられ、商品の改良が求められている。

プロジェクトフロー



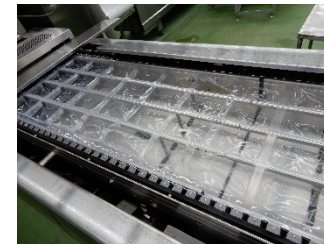
プロジェクトの概要

- レトルト殺菌装置等を導入し、レトルト臭を排除した鯛の混ぜご飯の素を開発。
- 消費が伸び悩むキンメダイについても、金芽米を用いた鯛の混ぜご飯を開発。

レトルト殺菌装置



包装容器カットライン



レトルト商品 「鯛の混ぜご飯の素」



取組による成果

- 平成30年度のカスゴダイ等の原料使用量は、平成28年度比で16倍に増加。
- 商品のパッケージデザインも完成し、ネット販売を開始、量販店との取引も拡大。
- カスゴダイの認知度が向上した結果、冷凍のカスゴダイの鯛の混ぜご飯の素が、地元のふる里納税返礼品の1つに指定された。

ふる里納税返礼品(右) 冷凍の鯛の混ぜご飯の素



レトルト商品 金芽米の 「鯛の混ぜご飯」



(平成31年3月現在)