

～定置網に入網する水産物の消費者ニーズに即した商品開発と加工販売～
有限会社スズ市水産（千葉県南房総市）

目詰まりの現状

南房総市を含む外房地域は、資源の減少により、水産加工向けの原料確保が困難となってきている。また、定置網では、多品種の水産物が混獲されるが、ゴマサバ、アオアジ、ムロアジ、小型イサキなどは脂質や肉質などが加工に適さないとして、餌料に向けられている。一方、消費者は鮮魚よりも開封後即食べることができる商品を求めており、消費者ニーズに即した商品の販売及び低利用魚の活用も含めた加工向け原料の確保が加工業者の共通した課題である。

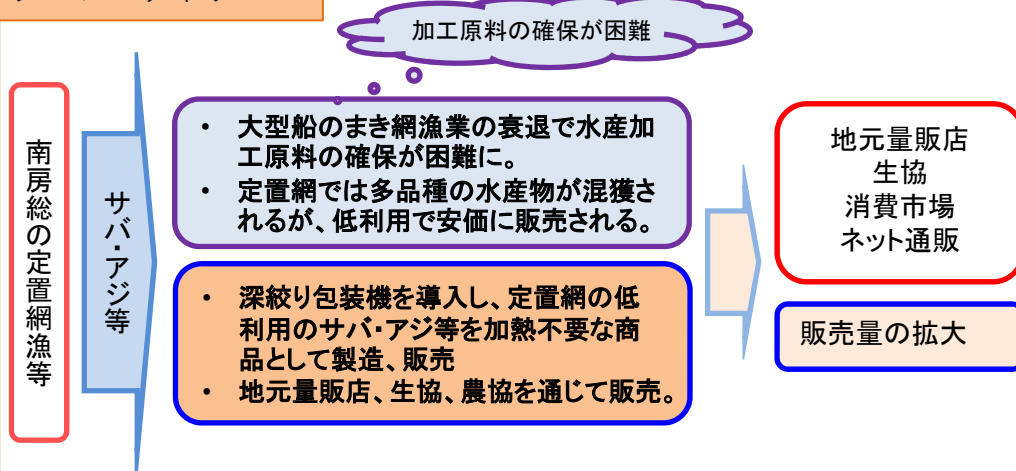
プロジェクトの概要

- ・ 当社の集荷システムを活用して外房地域のアジやサバ等の仕入量の拡大に取組んだ。
- ・ 深絞り包装機を導入し、アジやサバ等の南蛮漬け、地元野菜を用いたマリネ等に加工し、加熱調理が不要、開封後即食べられる商品の販路拡大を図った。
- ・ 開発した商品は、既存取引先の地元量販店、生協、農協を通して販売するとともに、学校や業務給食食材への拡大に取組んだ。

取組による成果

- ・ 小型アジのフィレに調味酢と野菜を加えたマリネ、サバの切り身を油蝶して調味液に浸漬した南蛮漬け等を開発。
- ・ 機器導入により、包装商品の液漏れが解消し、製造効率は約3倍に向上。大量注文に対応できる生産体制を構築。
- ・ マリネや南蛮漬け等の新商品の販売拡大において、生協等との商談が順調に進展。
- ・ 深絞り包装機導入にあたり、商品規格の統一化を図ったことで、生産効率向上に寄与。

プロジェクトフロー



深絞り包装機



サバ南蛮漬け



アジのマリネ



(平成31年3月現在)