

地域	三重県尾鷲市	認定日	平成21年2月25日	通巻番号	4 - 20 - 025
----	--------	-----	------------	------	--------------

事業名	尾鷲特有の安全、安心な養殖技術を活用し、養殖マダイと養殖ブリを使い、利便性向上を目指した昆布じめ寿司等の加工食品の開発、販売
-----	--

連携体	中小企業者：三紀産業(株)(食料品製造業)
	農林漁業者：尾鷲物産(株)(水産養殖業)
	農林漁業者：大慶丸(水産養殖業)

サポート機関等	尾鷲商工会議所、地域活性化支援事務局
---------	--------------------

事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

◆連携の経緯

「サンマ寿司」を主力商品として定着させた実績を持つ三紀産業(株)が、尾鷲の地元食材を活かした新たな食品開発を模索していたところ、同市で環境に配慮した「ブリ」の養殖を行っている尾鷲物産(株)、養殖密度の低い環境下で「マダイ」の養殖を行っている大慶丸が賛同。尾鷲地域の活性化を念頭に、保存が可能な昆布じめ寿司(マダイ)、漬け寿司(ブリ)などの魚の加工食品の開発を行うこととなった。



大慶丸養殖風景

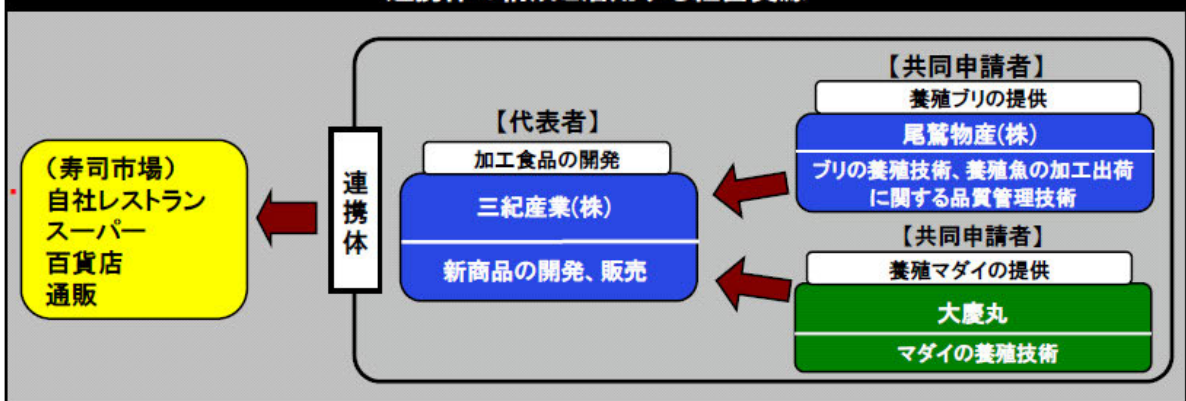
◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

本事業の商品は、天然の好漁場を活かし、適正給餌や環境配慮型養殖から生まれる「マダイ」「ブリ」を活用、昆布じめ寿司(マダイ)、漬け寿司(ブリ)の事業展開を図る。魚を「しめ」の際に、酢を使用しないことから酢独特の臭いや変色の無い昆布じめを実現した。さらに、消費者のニーズに対応して消費期限を伸ばすことにより利便性向上を目指すとともに、冷凍寿司や魚の加工食品などの開発を進める。



タイ昆布じめ寿司

連携体の構成と活用する経営資源



<h4>期待される地域経済への効果等</h4> <ul style="list-style-type: none"> ◆地場産業である漁業の再生 ◆地域伝統商品の維持・復興 ◆新たな漁業技術の開発 ◆地域ブランド商品の確立 ◆新商品の売上高 5千万円 ◆地域雇用(パート含)の創出
--

<h4>代表企業等の連絡先</h4> <ul style="list-style-type: none"> ◆代表者(所在地):三紀産業株式会社 (三重県尾鷲市矢浜岡崎町261-1) ◆電話番号:0597-22-4320 ◆FAX番号:0597-23-1023 ◆ホームページ:http://www.ko-sanki.co.jp/index.html
