



県産水産物販売チャンネル拡大推進事業
伴走型支援

説明会

14:00～



【本日のプログラム】

- **水産流通班 伊藤 ご挨拶**
- **第一部：事業説明**
- **休憩**
- **第二部：専門家によるご説明**
 - 株式会社47CLUB 佐久智則**
 - 小川貢一**
- **質疑応答**



【配布資料】

<公募要項>

令和5年度 県産水産物販売チャンネル拡大推進事業 伴走型支援 事業者公募要項

【申込み受付期間】
公募開始: 令和5年9月1日(金)
締 切 : 令和5年9月26日(月)

【申込み・問合せ先】
三重県農林水産部水産振興課水産流通班
県産水産物販売チャンネル拡大推進事務局((株)47CLUB内)(担当: 鈴木)
三重県津市広明町13番地
電話番号: 059-224-2515
電子メール: suiryu@pref.mie.lg.jp

(主催) 三重県農林水産部水産振興課水産流通班
※本事業は(株)47CLUBが三重県から受託し、運営しています。

令和5年9月
三重県

<参加申込書>

令和5年度県産水産物販売チャンネル拡大推進事業 伴走型支援 参加申込書			
ご記入欄		(必要)	※ 必須欄
募集番号NO		(任意)	※ 募集要項に記入してください
1. 事業者情報	法人名		
	代表者名		
	法人住所		
	法人名称		部署・役割
	性別		
2. 連絡先	E-mail		電話番号
	※ 本欄に記入し、宛先不明な場合は、事務局に送付してください		
3. 事業内容の説明	1. 以下のア～エのいずれかを選択する理由を詳しく説明してください ア. 現行自社商品やサービスに改良したい イ. 新商品を開発したい ウ. B2Cサイトでの販売に向けて取り組みたい エ. 販路拡大の促進を図りたい		
	商品名		内容
	実用段階	実用・試験・市場 試行・普及・標準	場所(施設)
4. 事業内容の概要	製造・加工 の可否について	委託加工・製造委託 委託加工・委託加工 委託加工・委託加工	製造原材料名
	販売	1日あたり 生産量	
	販路の確保		
	販売する商品の 特徴		
5. 事業内容の概要	製造・加工 の可否について	委託加工・製造委託 委託加工・委託加工	製造原材料名
	販売	1日あたり 生産量	

<投影資料>

【本事業について】

三重県

**県産水産物を使用した、
「売れる」商品づくりに関する
伴走型支援を行います**

【本年度の目標】

三重県

本年度の成果と
今後に向けた方針の概要

商談機会:
ショーケースショー大阪出張展
【2024年2月21～22日】

5回程度のアドバイスと
取組の推進
【2023年10月～2024年1月】

支援事業者決定
【令和5年10月6日】

- スキル向上
- 課題解決
- 販売体制整備



県産水産物販売チャンネル拡大推進事業
伴走型支援

三重県 農林水産部 水産振興課
水産流通班

伊藤 光久

ご挨拶



県産水産物販売チャンネル拡大推進事業 伴走型支援

第1部 概要説明

【どんなことにお困りですか？】

✓低利用魚の活用方法を考えたい



✓売れる商品になるための、改善点を知りたい



おおいと姫島「幻の二日ひじき」

✓現在の水産加工品のトレンドに合わせた商品開発をしたい



「第32回全国水産加工品総合品質審査会」農林水産大臣賞受賞商品

✓新たな販売方法としてECの導入を検討したい





【本事業について】

県産水産物を使用した、
「売れる」商品づくりに関する
伴走型支援を行います



【本事業について】

**県産水産物を使用した商品の開発・改良や
販売、PRに意欲的に取り組もうとする
県内事業者を対象に、**

**「売れる」商品づくりに関する専門的な
アドバイス等を行うコンサルティング支援
(=「伴走型支援」)を実施します。**



【本事業について】

参加頂いた皆さまそれぞれの課題解決やスキル向上を図ることで、販路拡大を図ることを目標としています。

その目標の為、皆様には事業内にて様々な取組にご参加頂く必要がございますので予めご了承ください。



【本事業について】

伴走型支援とは



【伴走型支援とは】

- ・**専門家からの一方的な課題解決ではありません。**
- ・**それぞれの状況に応じて、納得していただいたうえで、いっしょに課題を解決できるようサポートいたします。**
- ・**中期的な成長を目指し、本質的な課題や改善案について、いっしょに考えます。**



【対象事業者】

- ・県内に本社および製造に携わる拠点を有する生産者や水産加工業者で、コロナ禍や価格上昇などで多様化した消費者ニーズや販売方法に対応することを目指し、商品開発・改良や販売、PRに取り組むもの。
- ・期間中に、5回程度の支援を受け入れることのできること



【対象商品】

県内で生産された水産物、

**または県内で最終加工が行われた
水産物を原料とする加工品**



【本年度の目標】

本年度の成果と
今後に向けた方針の策定

商談機会：
シーフードショー大阪出展支援
【2024年2月21～22日】

5回程度のアドバイスと
取組の推進
【2023年10月～2024年1月】

支援事業者決定
【令和5年10月6日】

- スキル向上
- 課題解決
- 販売体制整備

【支援内容】

②生産・販売体制整備支援

お困りごとに応じて、個別具体的なアドバイスを行います。

商品改良

- ・パッケージをリニューアルしたい
- ・ターゲット層や想定地域の方向を定めたい
- ・バイヤーからの率直な評価を聞いて、改良するべきところを理解したい

商品開発

- ・アイデアやコンセプトを一緒に考えてほしい
- ・水産加工品のトレンドや・他社事例を知りたい
- ・メニューの提案や試作品の製造を手伝ってほしい

ECサイト販売

- ・自社に合ったネットショップを一緒に考えてほしい
- ・商品が魅力的に伝わるよう、文章や写真等のデザインのアドバイスをもらいたい
- ・集客施策やCVRアップ施策など、運営のアドバイスが欲しい

営業改善

- ・営業資料の添削をしてほしい
- ・どのような販路と相性が良いのか、今後狙うべきターゲットについてアドバイスが欲しい
- ・商談会や展示会に関する準備や会期前後のフローを理解したい

【専門家候補】

商品開発



うすいはなこ氏

日本食文化会議 会員
『H-table料理教室』主宰

食育、家庭料理全般、日本料理、食文化講師、干物および江戸料理研究家。日本でも世界でも初の干物料理の本「干物料理帖」を出版し、「料理本のアカデミーショー」と呼ばれるグルメン世界料理本大賞。雑誌などメディアへのレシピ提供は1,000点を超え、開発商品も多数。食育活動や生産者支援、料理教室も行う。



佐藤 容紹氏

日本食文化会議 副理事長
地域創成プロデューサー

スーパー鮮魚コーナー、漁港の活魚屋、築地などで約3年修業し、パリで日本と同品質の魚屋を始めた。水産業・農業・伝統工芸品・キャンプなど、様々な角度から地域に関わり、現在も地域の行政・事業者・金融機関と連携して、経済的、社会的な活性化をさせるための活動を行っている。

EC活用支援



黒石 英男氏

株式会社47CLUB
パブリックチーム

同社の法人設立に携わり、その後一貫して「地域事業者の販路拡大」に関するコンサルティングなどを行う。その間約4000社に上る地域事業者の販路拡大に携わり、そのノウハウを伝えるセミナーなどを全国で展開中。愛媛県等各自治体でECに関するセミナーを多く行っている。

商談・販売支援



佐久 智則氏

株式会社47CLUB
パブリックチーム リーダー

百貨店関連のSPA会社にて店舗運営、商品MD、卸、SCでの新規出店を経験。株式会社47CLUBへ入社後は小売・官公庁・自治体を担当。地域振興に資する活動として、自治体・民間事業者と連携し、全国の百貨店やスーパーに企画、卸を行う。

【支援内容】

②生産・販売体制整備支援

・アドバイスは、原則年5回以上とし、アドバイザーによる事業者への訪問による打ち合わせや、県庁内またはオンラインでの会議形式等、進捗に応じて行います。

※対面形式での打ち合わせは2回程度を想定

【支援内容】

③商談の機会を創出

★第21回シーフードショー大阪への 出展

日本を代表する国際水産見本市。多い事業者では、1日100枚程度の名刺交換数となり、様々な業種の方との関係づくりが期待できます。

日程：2024年2月21日（水）～22日（木）

支援内容

- ・ 出展費用
- ・ 出展前後でのサポート
（商談・会場装飾アドバイス）



★消費地卸売市場内関係者との 接点づくり

今年度開催予定「県産水産物フェア」に向けた提案時に、バイヤーへ積極的に周知

当事業の取り組みの
テストマーケティングとしてお役立てください

【経費負担について】

- 1. アドバイスの実施により生じる事業者にかかる旅費交通費、商品試作費や人件費等の経費、パッケージ等資材費、印刷等に関する経費については、事業者の自己負担となります。**
- 2. アドバイスにおける、商品開発(ネーミングとパッケージデザインの開発)等のアドバイスに係るコンサルティング企業への委託料、旅費、報酬等は県が負担します。**



【採択の条件】

1. 開発する商品の主たる原材料に県産水産物を使用すること。
2. 販路開拓の意向を有しており、開発を希望する場合は本年度中に試作品を製造すること。
3. 事業を行う意思及び計画があり、継続して事業を実施できる能力を有していること。
4. 宗教活動若しくは政治活動を主たる目的とする団体、特定の公職者(候補者を含む。)や政党などを推薦、支持若しくは反対する目的の団体又は暴力団若しくは暴力団の統制の下にある法人や個人でないこと。
5. 国税及び県税等の税金の滞納がないこと。



【事業の流れ】

応募開始

令和5年9月1日(金)

事業説明会

9月12日(火)

申込書提出期限

9月25日(月)16時

個別相談会

9月27(水)~29日(金)

選定結果通知

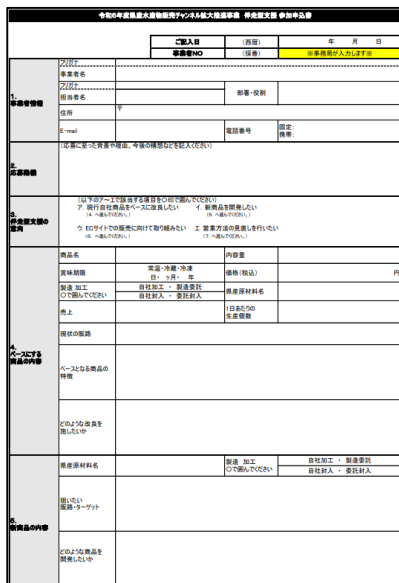
10月6日(金)

伴走型支援

第1回:10月半ば予定
第2回:11月前半予定
第3回:11月後半予定
第4回:12月予定
第5回:1月予定

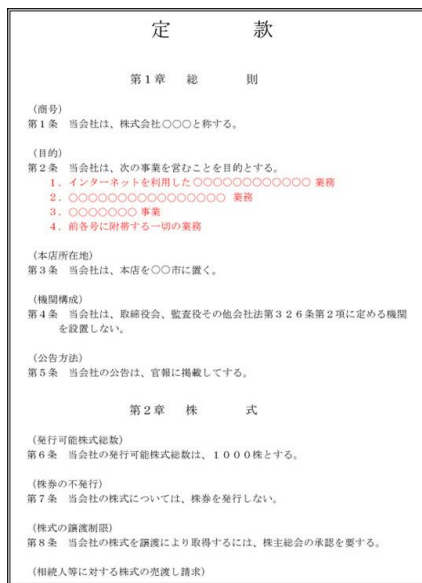
皆様の課題を明確化するための書類をご提出いただきます。

① 参加申込書



参加申込書 (Application Form) with various sections for applicant information, company details, and product specifications.

② 会社及び団体の概要が分かる資料



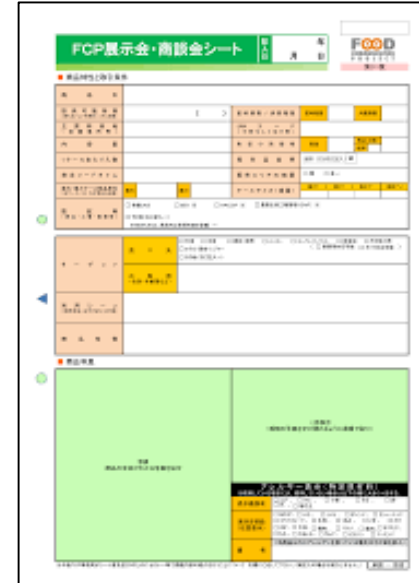
定款 (Articles of Incorporation) showing company name, purpose, and capital structure.

③ 直近の決算書



貸借対照表 (Balance Sheet) for ABC Building Co., Ltd. as of March 31, Heisei 26. It details assets and liabilities in thousands of yen.

④ 商品の概要が分かる資料



FCP展示・商談シート (FCP Display/Trade Sheet) with a table for product details and contact information.

定款や規程の写し、
会社概要など

FCPシートなど



チェックポイント

4. ベースにする 商品の内容	商品名		内容量		
	賞味期限	常温・冷蔵・冷凍 日・ヶ月・年	価格(税込)	円	
	製造加工 ○で囲んでください	自社加工・製造委託	県産原材料名		
		自社封入・委託封入			
	売上		1日あたりの 生産個数		
	現状の販路				
	ベースとなる商品の 特徴				
どのような改良を 施したいか					

- ✓ 現在の商品の状態について
分かり易く説明すること
- ✓ 課題点を当事業でどのように改良
したいかについて、
詳しく記載すること
- ✓ 専門家によるアドバイスを受けて、
本年度中に改良を行える
体制であること



チェックポイント

- ✓ 現状の製造・加工状況について記載すること
- ✓ 原料が確保できる、製造・加工技術がある…など開発において、応募者の立ち位置を分かり易く記載すること
- ✓ 専門家によるアドバイスを受けて、本年度中に開発に向けた取り組みを行える体制であること

5. 新商品の内容	県産原材料名	製造・加工 ○で囲んでください	自社加工・製造委託 自社封入・委託封入
	狙いたい 販路・ターゲット		
	どのような商品を 開発したいか		



チェックポイント

- ✓ ECサイト販売経験がある場合は、ショップ名・運営期間に加えて、URLも記載すること
- ✓ ECサイトを新しく始めたいのか、現状の運営を改善したいのかなど、行いたい施策がわかること
- ✓ 専門家によるアドバイスを受けて、本年度中に、ECサイト販売に関する取り組みを行える体制であること

		ない/ある
6. ECサイトでの販売について	過去又は現在、ECサイト販売の経験はあるか	あると答えた方は、ショップ名と運営期間をお答えください。(例: 自社サイト、運営期間～～)
	希望するサポート	(該当するものにチェックをつけてください) <input type="checkbox"/> ECサイトでの販売に取り組みたい(自社商品に合ったネットショップを教えてください) <input type="checkbox"/> 通販サイトへのアクセス数を伸ばしたい(SEO対策、メルマガ作成) <input type="checkbox"/> 購買率が上がるような写真撮影・画像加工、ページ構成を改善したい <input type="checkbox"/> その他()



チェックポイント

- ✓ 当事業によって改善できる課題であること
- ✓ 現状の営業方法と、目標に対するギャップを具体的に記載すること
- ✓ 専門家によるアドバイスを受けて、本年度中に、営業改善に関する取り組みを行える体制であること

7. 営業方法について	現状の課題点	
	今後営業を強化したい地域	(該当するものにチェックをつけてください) <input type="checkbox"/> 県内(具体例:) <input type="checkbox"/> 県外(具体例:) <input type="checkbox"/> 海外(具体例:)
	今後営業を強化したい販売チャンネル	(該当するものにチェックをつけてください) <input type="checkbox"/> SM ※スーパーマーケット (高質・一般・ディスカウント) ※該当するものに○印 <input type="checkbox"/> CVS ※コンビニエンスストア <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> 専門店(自社直営店をふくむ) <input type="checkbox"/> 観光物産店・お土産店(駅・空港・道の駅) ※該当するものに○印 <input type="checkbox"/> 通信販売(ネット販売・産直・ギフト) <input type="checkbox"/> 業務用(飲食店・ホテル・旅館・給食) ※該当するものに○印 <input type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> その他()



【募集期間】

応募

令和5年9月1日(金)~
令和5年9月25日(月)16:00【必着】

※入力間違い、添付不備等があった場合は、
申込みが完了しませんので
ご確認の上、送信をお願い致します。

添付不備等によるサポート窓口からのご連絡は
原則致しませんのでご注意ください。



【提出先】



申込み様式は三重県農林水産部水産振興課水産流通班ホームページからダウンロードできます。

○ホームページURL

<https://www.pref.mie.lg.jp/SUISAN/HP/m0114000079.htm>

○ホームページQRコード



提出の際は、三重県農林水産部水産振興課水産流通班ホームページから外部リンクにページ移動いただき、Googleフォームよりご提出ください。

○提出フォームURL

<https://forms.gle/TGaE8htzheh3d6uq7>

○提出フォームQRコード



三重県
農林水産部

県産水産物販売チャンネル拡大推進事業に実施にあたり、伴走型支援に参加する事業者を募集します。

はじめに

三重県では、県産水産物（水産加工品を含む、以下同じ）の消費拡大に向け、多様な販路チャンネルの確保を目的に、従来からの販路確保に加え、新規な販路の開拓につなげるため、産地振興に資する販路拡大や、販路拡大に係る支援を行っています。その一環として、県産水産物を使用した商品の開発・販売や販売、PRに重点的に取り組むこととする県内事業者を対象に、「伴走型」推進策として、販路拡大支援型アプリの開発を行うコンテンツ開発支援（＝「伴走型支援」）を実施するにあたり、参加事業者を募集します。

・1. 事業内容について

対象事業者、対象商品、支援内容、経費負担、採択要件などの詳細については、以下の公開資料を参照してください。

公開資料 (PDF)

・2. 事業説明会について

令和5年9月2日（日）9時～14時から、総務課庁舎3階3号会議室において、「伴走型支援」に関する詳細な内容を説明しますので、興味のある方は、参加ください。なお、参加される方は、以下の申し込みフォームから申し込みください。

事業説明会申し込みフォーム

・3. 応募方法について

県産水産物販売チャンネル拡大推進事業 伴走型支援 事業者申込みフォーム

※本事業では、県産水産物（水産加工品を含む、以下同じ）の消費拡大に向け、多様な販路チャンネルの確保を目的に、従来からの販路確保に加え、新規な販路の開拓につなげるため、産地振興に資する販路拡大や、販路拡大に係る支援を行っています。

この一環として、県産水産物を使用した商品の開発・販売や販売、PRに重点的に取り組むこととする県内事業者を対象に、「伴走型」推進策として、販路拡大支援型アプリの開発を行うコンテンツ開発支援（＝「伴走型支援」）を実施するにあたり、県内事業者の参加事業者を募集します。

申込書をご準備の上、こちらのフォームより応募申し込みをお願いいたします。

○案件に関するお問い合わせ先

- ※事業担当 水産部水産振興課水産流通班
- 県産水産物販売チャンネル拡大推進事務局（TEL:47024870）（担当：課長）
- ※事業担当 佐藤 伸太郎
- 電話番号：059-224-2515
- 電子メール：suzumoto@pref.mie.lg.jp

（注）※事業担当 水産部水産振興課水産流通班

※本事業は、（財）47024870の運営から委託し、運営しています。

提出期限：令和5年9月25日（月）16時

tsukasa@47024870.jp にメールを送信してください

フォームをダウンロードしてこのフォームを印刷するか、Google アドワンの機能を利用して印刷するかを選択いただけます。メールアドレスは印刷には含まれません。

※印刷の注意事項

1. 印刷料ご試みください。*

印刷を入力

1. 事業者の選定は、提出された書類等により、外部の専門アドバイザー等からなる選定会議において審査します。
2. 応募者には、採択の有無にかかわらず個別相談会を開催します。(オンラインを想定)。個別相談会では、応募者の相談にアドバイスを行うと共に、伴走型支援に対応できるコンディション(目的、意欲、稼働時間等)を確認します。
3. 審査にあたり、必要に応じて別途資料・サンプル等の提出を求める場合があります。
4. 選定会議は非公開とし、審査結果に係る異議及び審査内容の照会は受け付けません。



【個別アドバイスについて】

選定

採択に関わらず、申し込み頂いた事業者さま全員に対し、個別アドバイスを実施いたします。

※申し込みの際に、可能な日程についてご回答をお願いいたします。

日程： 9/27(水) 13:00～17:00
9/28(木) 13:00～17:00
9/29(金) 13:00～17:00

所要時間： 30分程度
開催方法：オンライン(zoom)
内容：提出書類をもとにしたヒアリング





【支援対象事業者の結果通知】

通知

1. 応募者には、選定結果を通知します。

(令和5年10月6日(金)を想定)

2. 提出書類等は、事業採択の有無にかかわらず返却しません。なお、提出された書類等については、秘密保持に十分配慮するものとし、審査以外の目的には使用しません。



【問合わせ先】

三重県農林水産部水産振興課水産流通班

県産水産物販売チャンネル拡大推進事務局((株)47CLUB内)(担当:鈴木)

三重県津市広明町13番地

電話番号:059-224-2515

電子メール:suiryu@pref.mie.lg.jp

(主催)三重県農林水産部水産振興課水産流通班

※本事業は(株)47CLUBが三重県から受託し、運営しています。



県産水産物販売チャンネル拡大推進事業
伴走型支援

第2部 専門家による ご挨拶

株式会社47CLUB

佐久智則



百貨店関連のSPA会社にて店舗運営、商品MD、卸、SCでの新規出店を経験。株式会社47CLUBへ入社後は小売・官公庁・自治体を担当。地域振興に資する活動として、自治体・民間事業者と連携し、全国の百貨店やスーパーに企画、卸を行う。

これまで農林水産省の「山の恵みマッチング」において、販売力向上セミナーの実施や商談会の開催、事業者個別相談や、経済産業省の「ALPS処理水に係る国民理解醸成活動等事業」においてシーフードショー大阪におけるイベントの企画、運営、商談支援等を行ってきた。

〈過去実績〉

- ・山村活性化対策事業/農林水産省
- ・ALPS処理水に係る国民理解醸成活動等事業/経済産業省
- ・コンサルタント産地支援事業/経済産業省
- ・物産品販売促進に関する支援業務/岐阜県

【47CLUBのご紹介】



【大分県 おおいた姫島】

- 2012年10月に加盟
- 水産加工品販売



大分県のよくある 「水産加工品会社」 からの脱却



【大分県 おおいた姫島】



1年間で新芽の時期の2日間だけしか採ることができない希少価値の高いひじきです。
収穫時期は地元の熟練の漁師が集まり、12～1月の収穫に1番最適な大潮の日を見極め決定されます
しかもその収穫時間は、潮が引く真夜中という厳しい条件の中で熟練の漁師たちが収穫します。
厳密には6時間の収穫時間ですが、日をまたぎ2日間にわたり収穫します。

【大分県 おおいた姫島】

47CLUBの商品ページ

【姫からの贈り物】産地直送でお届けするお祝い！

所在地
大分県杵築市姫島村2051

この産地・産物についてはこちら

特定商取引法に基づく表記

この産地の産物を検索する

姫からの贈り物

長寿の島 姫島



～想い～

大分の小さな離島、姫島から～
本物で本当に美味しい物をお客様に
届けたい！この思いでネットショップを始めました。
お客様に安心・安全な本物の商品を提供し
長寿と健康をお届けいたします。

ツイート

LINE

Instagram

Facebook

Twitter

YouTube

姫島

姫島

姫島へも遊びに来てください

風光明媚な姫島は美しい都会の時
鐘を忘れ、のんびりとした時を楽
しむ事が出来ます。

四季折々 新鮮な魚が食べられます。

車海老、鯛、河豚などの高級魚以
外にも様々な魚が水揚げされてま
す。

OAB大分朝日放送

お召し上がり方

しゃぶしゃぶ、または塩焼き、フライ、漬物し
てお召し上がり
ください

車えびのしゃぶ
しゃぶ

だしをはった鍋の中に車えびを入
れ軽く煮くったら取り出してく
ださい。お好みでポン酢や醤油で
お召し上がりください。
その他
海老フライや塩焼きもお勧めで
す。

売れ筋商品ランキング

この美味さは衝撃！ 姫島車えびは、大分県を代表する高
級食材です。

姫島の天然車えびは毎冬漁という漁法（真し網漁）で水揚
げする為、傷などが付きにくく市場でも高級で取引されてま
す。

一方、車えびの繁殖も盛んで全国でもトップクラスの規模・
水揚げを誇っていて、多くは東京や大阪の市場に出荷してい
ます。生簀環境や鍋にもこだわりの姫島車えびをご賞味くださ
い。



姫島村の食材を全国に！

瀬戸内海の西端に姫島があります
漁業が中心の島で、鮮度・品質の高い
水産物が水揚げされますが離島とい
う立地のため、全国に流通していません

姫からの贈り物はこの島で、地元の人
が美味しいと言「本物」を販売しています

「本物の食材を本気で売る」
これをテーマに全国の百貨店と
インターネットで販売をしています
ぜひ一度姫島の食材を食べてみてください

大分県 姫からの贈り物
お買い物ガイド

◆配送会社
・セマト宅急便

売れ筋商品ランキング

1年間で2日間しか
採れない！！奇跡
の漁品 旬の2日
ひしき 15g×10
箱 【送料無料】
¥7,560 (税込)

大分県の大自然に
囲まれた離島「姫
島」からお届けす
る「旬の二日ひし
き」。美味しすぎ
てリピーター続
出。是非一度食べ
てみてください。
【姫からの贈り
物】産地直送で本
物の旨い！をお届
けするお店

2年連続1位
【送料無料】【産
地直送】お刺身用
姫島ブランド 海
車えび 200g (6
～15尾) 【お歳暮
2017】【カニ・鮮
魚・魚介類】
¥3,240 (税込)

高級の車えびを細
り物にお使いくだ
さい！！舞茸等に
景運！黄金色に輝
く豪華な化粧入り！

【姫からの贈り
物】産地直送で本
物の旨い！をお届
けするお店

【大分県 おおいた姫島】

商品の価値を立体的に伝える

地図



収穫



風景



製法





【大分県 おおいた姫島】

他社には無い強みをアピールする！

大自然が生んだ奇跡の逸品

幻の2日ひじき

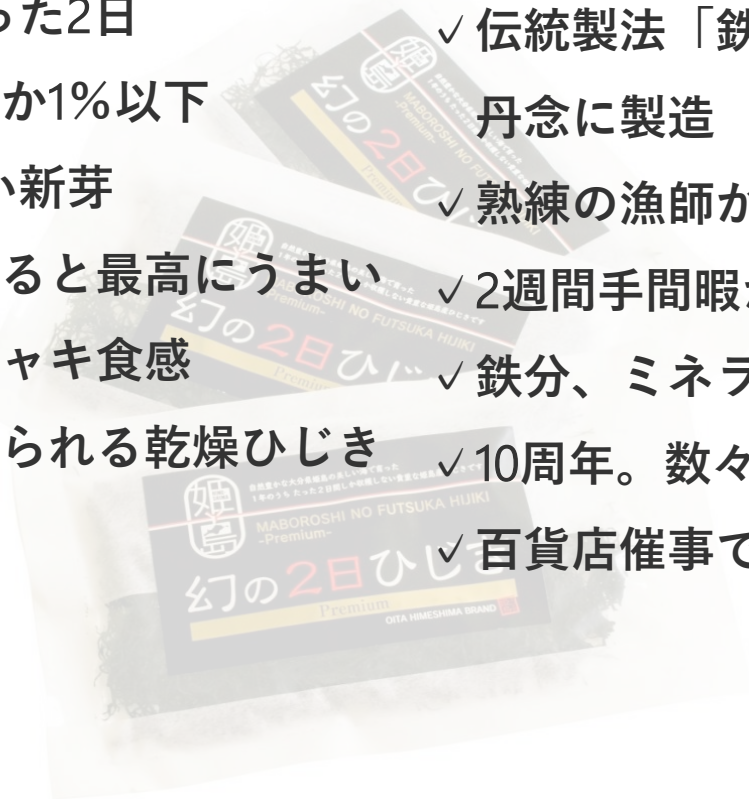
一年で二日しか収穫されない
『幻のひじき』



【大分県 おおいた姫島】

「幻の2日ひじき」の特徴

- ✓ 収穫時期は1年でたった2日
- ✓ 全国の収穫量のわずか1%以下
- ✓ ひじきで1番美味しい新芽
- ✓ ひじきのご飯に混ぜると最高にうまい
- ✓ 風味豊かでシャキシャキ食感
- ✓ 水で戻せば生で食べられる乾燥ひじき
- ✓ 伝統製法「鉄釜薪焚き製法」で丹念に製造
- ✓ 熟練の漁師が全て手作業で作っている
- ✓ 2週間手間暇かけてじっくり丁寧に製造
- ✓ 鉄分、ミネラル豊富、栄養価抜群
- ✓ 10周年。数々の賞を受賞
- ✓ 百貨店催事で大人気





【大分県 おおいた姫島】

『幻の2日ひじき』 続々とアワード等を受賞！



- 2015年 日本ギフト大賞 大分賞受賞
- 2015年 **高島屋味百選**に選抜！
- 2016年 ふるさと名品オブザ・イヤー ベストアイデア部門受賞
- 2016年 村おこし特産品コンテスト
- 2016年 農林水産省主催 フードアクションニッポンアワード
→株式会社ローソン選定

【大分県 おおいた姫島】

＜新たな販路＞インターネット販売

どのように、どうやって売上を伸ばす？
全くわからなかった。



開催されるセミナーへの参加や
日々の問い合わせから勉強



売上アップのノウハウを学ぶ
→ネットショップセミナーへ参加

2018年4月初めて

月商100万突破！





【「売れる」を実現する3つの価値】

- ①消費者にとって、自分は「何屋」か
- ②消費者にとって、
自分の商品を「買う理由」は何か
- ③消費者にとって、自分は「誰」か



【「売れる」を実現する3つの価値】

②消費者にとって、
自分の商品を「買う理由」は何か

**どれだけ消費者が購入する動機を
作ることができるか！**



購入する為の最後の一押し

【「売れる」を実現する3つの価値】

食べ方の提案



・クリームチーズ



・タルタルソース



・炊き込みご飯

**地域の品物を日常生活で
利用するイメージをもって頂く**

小川貢一



マンガ「築地魚河岸三代目」のモデルとして知られる。祖父が興した築地市場内店舗「堺静（さかしず）」にて仲卸業に従事。文字通り、築地魚河岸三代目となる。魚料理店親方を経て、現在に至る。ビッグコミック連載「築地魚河岸三代目」や同名映画では、ストーリーテーマに加え、築地市場や全国の漁業関係取材、料理調理など総合監修を手掛ける。元仲卸ならではの、魚を知り尽くした豊富な知識と、アイデア満載・簡単・おいしい【素材を活かした】料理には定評があり、現在企業、自治体主催の魚のプロとしての講演、また雑誌・メディア出演も行っている。

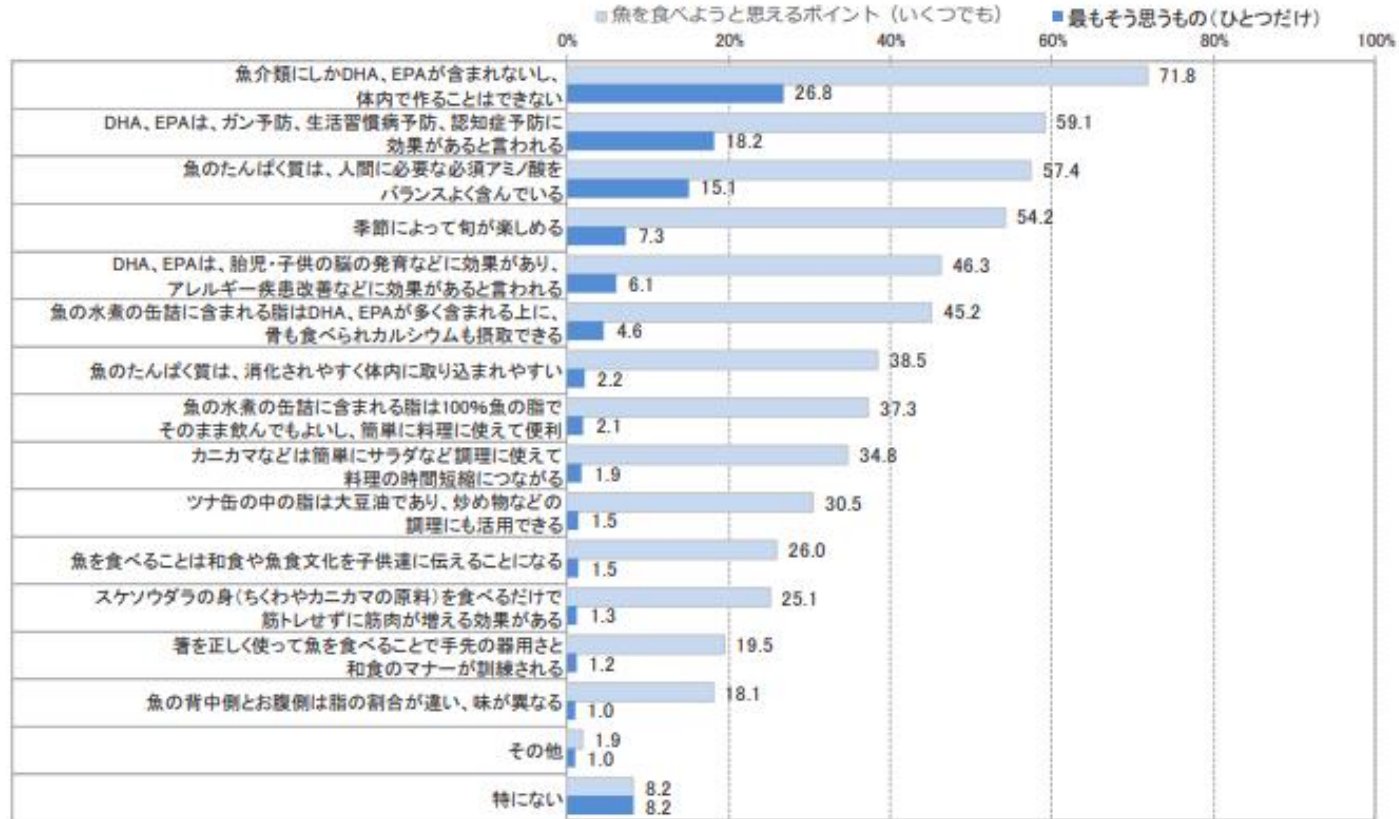
- ・ 築地魚がし北田（北田水産株式会社）顧問（商品開発・飲食店イベント企画）
- ・ 一般社団法人日本食文化会議 正会員。東京大学・農学生命科学研究科・大槌イノベーション協創事業・シニアアドバイザー
- ・ 福島県漁連 築地魚河岸 PR総合プロデューサー
- ・ 築地のプロが教える 魚の選び方・さばき方教室 定期開催
- ・ 小川貢一が選んだ旬の魚を食べる会 定期開催



**消費者の思いに沿って
商品をつくっているか**

前向きに魚を食べようとするポイント

n = 1000



参照：

一般社団法人 大日本水産会「男女1000人に聞いた食事・調理・魚食動向」(2019年9月)

内食(家庭)での食事の調理・準備について、 現在行っていることや、今後意識していきたいこと





【バイヤーがみているポイント】

どんな特徴を持っている商品なのかは前提として…

- **認定・認証機関の許認可について**
- **製造現場や生産現場は安全か**
- **衛生管理を徹底しているか**

【商品開発秘話 さば味噌煮】

魚食で消費者が感じる「不」

- ・不満：匂いが手につきやすい...
- ・不安：骨がのどに刺さったら危ない...
- ・不便：下処理や調理に手間がかかる...



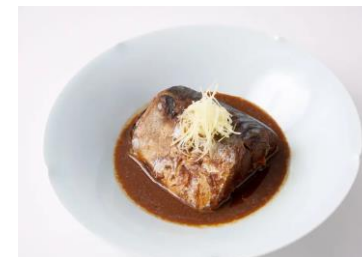
高齢者やお子さんにも
安心して楽しんでいただけるよう

骨まで食べられる

「さば味噌煮」を開発



【水産物を加工する意味】



さば味噌煮にあてはめると...

①保存できるようにする

冷凍のため、保存期間は3か月。
解凍後10日。

②流通しやすくする

冷凍でお届け。

③使いやすくする

湯煎で解凍するだけの簡単調理。
個別包装のため、
好きな時に好きな分を食べられる。

④味を良くする

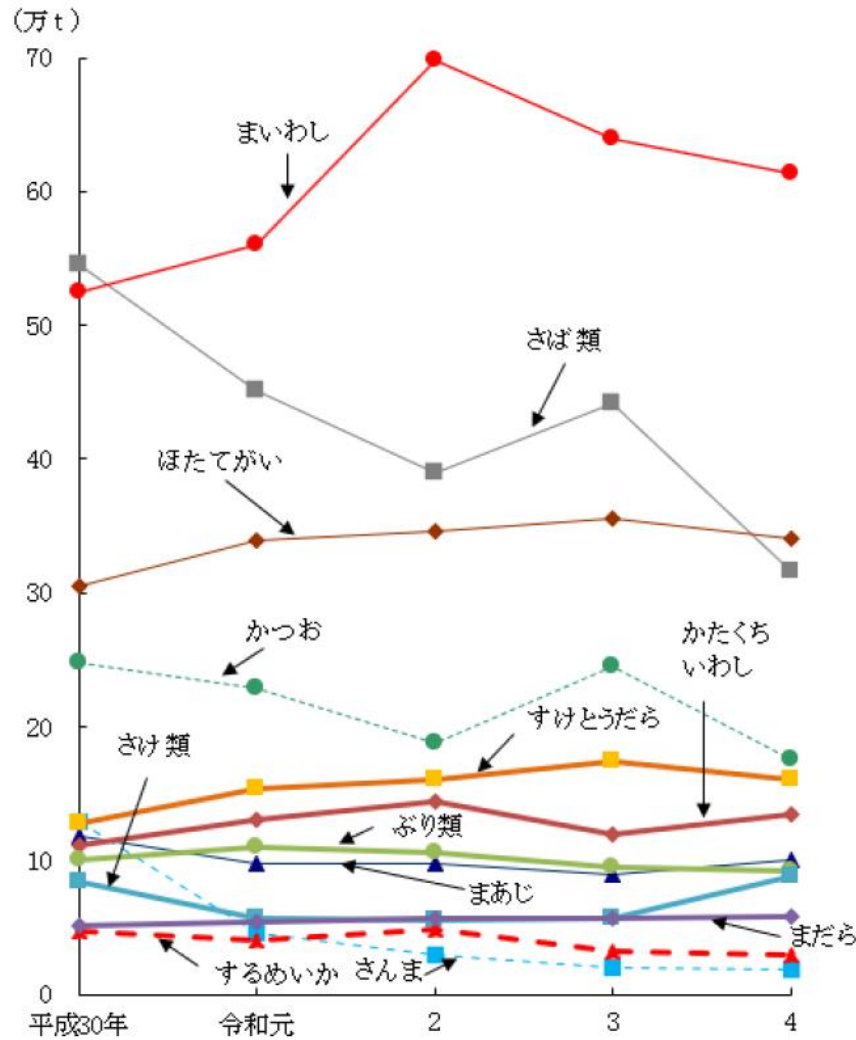
江戸甘味噌を使った濃厚な味噌味。
こだわりの料亭の味をお届け。



原料事情

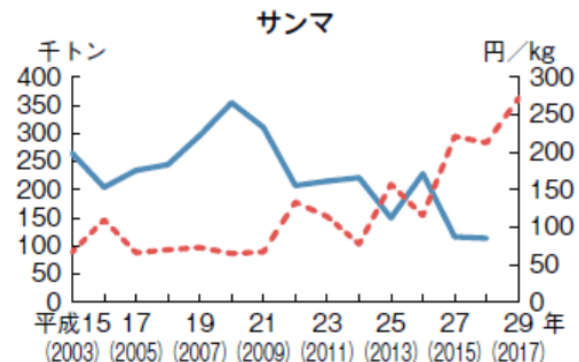
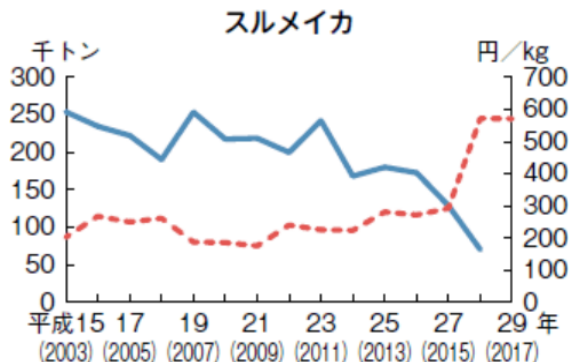
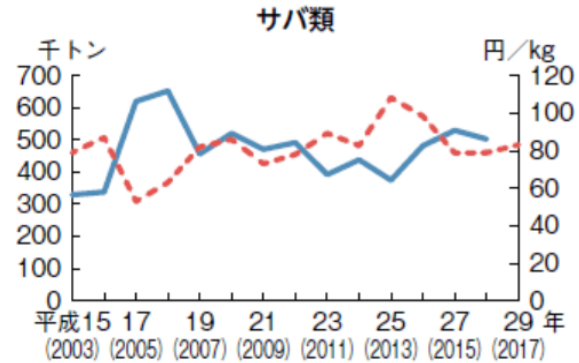
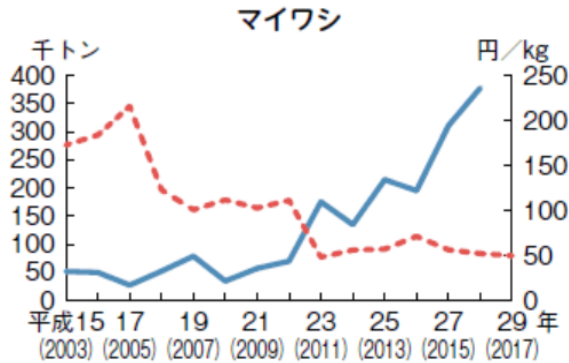
～主要魚種の不漁～

【海面漁業主要魚種別漁獲量の推移】



【主要魚種の漁獲量と主要産地における価格の推移】

— 漁獲量 (左目盛) - - - 単価 (右目盛)



資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計」（生産量）、農林水産省「水産物流通統計年報」（平成15（2003）～21（2009）年）及び水産庁「水産物流通調査」（平成22（2010）～29（2017）年）に基づき水産庁で作成（単価）



守るものと新たなものが必要

はごろも、ブリ使った「シーチキン」2種新発売



2023年8月2日

はごろもフーズ（株）（静岡市、後藤佐恵子社長）は、マグロやカツオを原材料に使用したツナ製品を「シーチキン」と名付けて販売し、主力製品となっている。近年、同原魚が価格上昇を含め調達が難しくなっていることを踏まえ、同製品の安定供給を図るため、新たにブリを原材料に使った製品「シーチキンEvery（エブリ）」（缶詰）2品目を同ブランドに加えて21日に新発売する。

同社はカツオ、キハダ、ビンナガのツナ製品（缶詰主体にパウチ）を「シーチキン」ブランドで販売。近年、主力原料のカツオやキハダが漁獲減や世界的な需要の増加により価格の上昇を含めて調達が難しく、大変になってきている。将来を見据えて魚肉の色がキハダに似て全国的に食べられ、既存のシーチキン製品と同じ使い方ができ、DHAやEPA含有量も多い国内水揚げの（天然）ブリを新たな原材料魚に選んだ。同社がシーチキンの原材料として新たな魚種を追加するのは1981年以来、42年ぶり。

新発売するのは、大豆油とオニオンエキスを使用したコクのある味わいの「シーチキンEvery」と、オニオンエキスや独自の調味液でさっぱりした味に仕上げた「オイル不使用シーチキンEvery」。いずれも使いやすいフレックタイプで内容量は70グラム、参考小売価格は235円（税抜き）。年間販売予定数は各84万個。ブリを使った2品の価格設定はツナ製品より少し高め。[...]



国産のブリを使った「シーチキンEvery」®と「オイル不使用シーチキンEvery」



県産水産物販売チャンネル拡大推進事業
伴走型支援

質疑応答



県産水産物販売チャンネル拡大推進事業 伴走型支援

**ご清聴ありがとうございました。
ご応募をお待ちしています！**