

3類型	鉱工業品	通巻番号	4 - 23 - 008
地域資源名	東紀州の郷土寿司	認定日	平成23年6月17日
地域	尾鷲市、熊野市、紀北町、御浜町、紀宝町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名: 玄米と雑穀をブレンドした寿司飯をベースに開発した、旨味と健康志向の「創作尾鷲郷土寿司シリーズ」の製造・販売・販路拡大事業

会社名: 株式会社橋本屋

所在地: 三重県尾鷲市矢浜4 - 4 - 27

連絡先: TEL: 0597 - 22 - 5551
FAX: 0597 - 22 - 5581

H P : <http://www.hashimoto-ya.co.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

・地域で传承されてきた伝統食・郷土寿司の高付加価値化として、尾鷲のさんまを筆頭に、三重県伊賀地域のブランド「伊賀米」に国産100%の玄米・雑穀をブレンドした、ヘルシーさと栄養価に富んだ「寿司飯」、地元の地域資源である「みえ尾鷲海洋深層水」を活用したミネラル豊富なオリジナル酢・深層水塩を素材とした彩り鮮やかで「もちもち感」と独特の歯ごたえがあるこだわりの「創作尾鷲郷土寿司シリーズ」を開発。

・「作りたての美味しさをそのまま全国の家庭にお届けしたい」という当地域の長年の課題解決に向け、寿司飯の発想を転換(「パラパラ感」から「もちもち感」の導入)することにより、冷凍(独自の冷凍加工技術を開発)を経ても作りたての味覚を保持。それにより、尾鷲から全国へ向けての発信が可能。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・旨みと健康志向を追求するとともに、素材の地域資源にこだわりながら、開発された「冷凍寿司」は当該地域にはない。
・冷凍加工を行うことで、賞味期限が60日と長く保つことができることにより、全国への販売が可能になり、オリジナルギフトとしても需要の拡大が見込まれる。



市場性

・寿司については、日本人が好む料理の代表格。寿司の消費に関して総務省家計調査年報で見ると調理食品の中で非常に人気が高い。

販路

・首都圏の百貨店、道の駅、高速道路SA、テーマパークへの販路開拓を重点化するとともに、インターネットによる直販体制を構築する。



地域資源における関係事業者との連携

・地元漁業者や尾鷲市をはじめ、尾鷲商工会議所・尾鷲観光物産協会・尾鷲海洋深層水施設アクアステーション、三重県・三重産業支援センター・三重大学等と連携。