

地域	三重県志摩市	認定日	平成21年7月17日	通巻番号	4 - 21 - 033
----	--------	-----	------------	------	--------------

新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

三重県産天然「あのりふぐ」を使用したトラフグ加工食品等の開発・販売事業

高品質な天然トラフグ「あのりふぐ」を活用した鮮魚製品及び特性を活かしたフグ関連加工食品の開発、販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

安乗の漁業者4名(漁業)

地域伝統の丁寧な漁法に加え、独自の活め(いきじめ)等の船上処理により、新鮮で品質のよい天然トラフグを提供する。

中小企業者

丸勢水産有限会社(生鮮魚介卸売業)

自社レストラン、調理人や既存販路を活用し、「あのりふぐ」の鮮魚製品、加工製品を開発、製造、販売する。

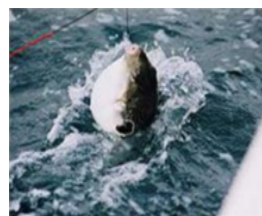
連携参加者

サポート機関等

(財)三重県産業支援センター、商工会連合会(志摩・度会商工会広域連合)、地域活性化支援事務局

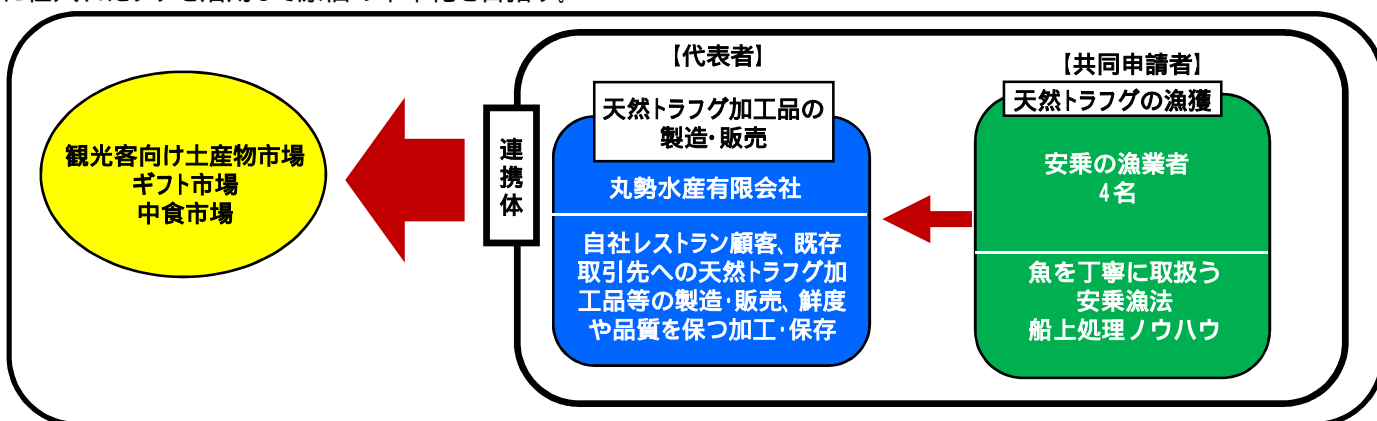
➤ 連携の経緯

三重県産天然トラフグ「あのりふぐ」のブランド化の一翼を担ってきた丸勢水産(有)が、経営の安定や収益の増大の方策を模索していた地元漁業者と、「あのりふぐ」を更に市場に広め、ブランド認知の拡大を目指す必要があること、安定した水産事業の継続のためには漁業収入の安定、改善を図る必要があるとの認識で一致し、本連携事業を開始した。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

本連携事業の4漁業者は、船上で独自の活め(いきじめ)を行うなどして品質のよいトラフグを確保する。また、丸勢水産(有)は、HACCP対応工場の新設や加工設備の導入により、本格的に天然トラフグの加工品市場に参入する。天然トラフグである「あのりふぐ」は価格の変動が激しいが、丸勢水産(有)は鮮度保持が可能な冷蔵施設等を導入し、価格の低い時期に仕入れたフグを活用して原価の平準化を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者

4年後2,128万円の売上高増加、地域ブランド「あのりふぐ」の確立

市場を通さず、品質や鮮度を反映した取引価格により、経営が安定し、業績が改善することが期待される。

中小企業者

4年後6,400万円の売上高増加、新規雇用者16名増加

高品質で新鮮な天然トラフグの加工品市場を開拓し、「あのりふぐ」のブランド化や地域の活性化の推進が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：丸勢水産有限会社
TEL：0599-47-4134
E-mail：marusei@shima.mctv.ne.jp

所在地：三重県志摩市阿児町国府3628番地46
FAX：0599-47-4130
ホームページ：http://www.anorifugu.co.jp/