

3類型	鉱工業品	通巻番号	4-20-038
地域資源名	燻製品	認定日	平成21年2月23日
地域	三重県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：「お刺身感覚で食せる魚介類冷燻商品」の開発・製造・販売

会社名：大松屋

所在地：三重県志摩市和具2568-3

連絡先：TEL：0599-85-7900

H P：http://www.shima.mctv.ne.jp/~ohmatuya/

FAX：0599-85-7900

事業概要(新たな活用の視点)

- ・独自開発の冷燻機を使用し、主に地元の魚材を使い三重県産の山桜の香りをふんわりのせた新しい「冷燻」商品を開発。
- ・新しい冷燻技術では、煙の温度を下げると同時に除湿する事で、燻製に必要な成分を失うことなく、短時間で燻製を完成することができる。
- ・通常の冷燻では、燻製時間1~4週間程度を要するが、同社の工法では、約1~5時間で出来上がることが特徴である。
- ・冬季限定でなく年間を通じて製造する事ができるようになった。



【さば、鯛の「冷燻」】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・低い温度帯での燻製であり「生」の状態で食せる。食感はお刺身に限りなく近く魚介類の旨味が凝縮している商品である。
- ・魚の生臭さは燻製の香りにより消滅しており、魚嫌いの人でも食べられる。
- ・燻製温度も約7℃に設定でき(通常は15℃~30℃)雑菌の繁殖も抑えられる。

◆市場性

- ・従来の干物市場に加え、鮮魚分野からオードブル、洋・和惣菜分野、レストラン、ホテル、旅館等の業務用分野まで幅広い市場に対応できる。

◆販路

- ・レストランやホテル、旅館、健康志向・創作料理志向の外食チェーン、高級食材を扱うクオリティスーパー等への販路拡大を行う。



【冷燻製品の調理例】

地域における関係事業者等との連携

- ・地元漁連、漁業者と密接な連携に加え、三重県商工会連合会、志摩・渡会商工会広域連合からのサポートを受けている。



【独自開発した冷燻機】