

3類型	鈹工業品の生産に係る技術	通巻番号	4-19-042
地域資源名	伊勢志摩の郷土寿司	認定日	平成20年 3月26日
地域	伊勢市、鳥羽市、志摩市、南伊勢町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：志摩地方の郷土料理「てこね寿司」が家庭で簡単に味わえる『てこね寿司の素』の製造販売

会社名：有限会社サンエイ

所在地：三重県志摩市志摩町和具679-5

連絡先：TEL：0599-85-0370

H P：http://www.tekonesushi.com

FAX：0599-85-4755

事業概要(新たな活用の視点)

- ・漁師の賄い料理から始まった志摩地方の郷土料理である“てこね寿司”を家庭で簡単に味わえるよう、当地域で初めて調理セットとして開発。
- ・関東地域など地域外の人々にも受け入れられるよう、従来の甘口合わせ酢に加え、さっぱり味の合わせ酢を開発、2種類の酢を選べるようにした。



【てこね寿司の素】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・てこね寿司はカツオが主流であるが、びんトロマグロ、タイ等のバリエーションを用意し、他社と差別化している。
- ・全解凍した魚をスライスし、滲み出したドリップ(解凍液)を丁寧に取り除き、真空パックを施すことで、冷凍保存で90日の賞味期限を実現。

◆市場性

- ・“ご当地グルメ”や“お取り寄せグルメ”といった時代のニーズにマッチし、平成16年に雑誌『BRUTUS』にて、『てこね寿司の素』が「お取り寄せ寿司部門」の第一位を獲得。
- ・平成19年の農林水産省『農山漁村の郷土料理百選』において、“てこね寿司”は“伊勢うどん”とともに、三重県の代表的な郷土料理として選出されている。

◆販路

- ・インターネット通販に加え、ゆうパックやお中元などのカタログギフト市場を想定。



【てこね寿司】



【びんトロ・かつおセット】

地域資源における関係事業者との連携

- ・創業以来、志摩商工会主催による友好都市の町民祭に毎年参加し、てこね寿司を通じて地域PRに努めている。
- ・NPO法人「志摩ネットサポート」に参加し、地域の環境美化・まちづくりに取り組んでいる。