

3類型	農林水産物	通巻番号	4-19-034
地域資源名	養殖まだい	認定日	平成20年2月20日
地域	三重県尾鷲市、熊野市、大紀町、南伊勢町、紀北町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名： 尾鷲の養殖まだいを活用し、独自の製法で加工商品化された「鯛めし」を中心とした鯛関連商品群の製造販売事業**

会社名：株式会社 鷲洋

所在地：三重県尾鷲市南陽町5番20号

連絡先：TEL：0597-22-6348

H P：http://www.syuyo.com/index.html

FAX：0597-22-7869

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・「鯛めし」を中心とした鯛関連商品は、独自の加工冷凍技術のノウハウを活かして開発。また、素材の安全性を確保するため、養殖まだいの契約生産者に飼料を指定するなど、生育工程まで把握することも実施し、トレーサビリティにも注意している。
- ・特に「鯛めし」は、百貨店バイヤーや物産展で得た顧客からの声を活かし、“食べきりサイズ”で“冷凍保存”ができる、今までの市場になかった商品の開発に成功し、販売を開始した。



【鯛めし】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

◆競争力

- ・「鯛めし」の類似商品は、「鯛めしの素」や「ひゅうがめし」、その他、駅弁として販売されているものなどが挙げられるが、一口サイズで冷凍保存が可能な鯛めしは他にはなく、市場やニーズに相違点があり、他の商品とは似て非なる新商品である。
- ・冷凍保存が可能となったことにより、地域内でしか食せなかった鯛商品が全国へ配達可能となったことも差別化につながっている。



【鯛たたき】

◆市場性

- ・核家族化の進展や自家消費志向によるギフト市場の個人需要の高まりや、法人ギフト市場における「プレミアム」、「こだわり」、「健康」、「安全・安心」、「限定品」、「上質」をキーワードにした商品開発傾向、さらには、変化・拡大を続ける「中食」市場からのニーズに応える商品として高い市場性が期待できる。



【鯛しゃぶ】

◆販路

- ・少人数、核家族向けの市場ギフト開拓。具体的には百貨店を中心に、これまで出店してきた催事現場での実績を背景にさらなる量販店、百貨店を開拓することを目指す。

**地域における関係事業者等との連携**

- ・地元会議所メンバーとして、尾鷲の食材を域外に積極的にPRすることを通じて、地域の活性化を促進することを行っている。そのことが地域内のメンバーへの刺激にもなっている。