

3類型	農林水産物	通巻番号	4-27-029
地域資源名	ブリ、マグロ	認定日	平成28年2月3日
地域	ブリ:尾鷲市、大紀町、紀北町 マグロ:尾鷲市、南伊勢町	所管省庁	経済産業省、農林水産省

事業名: 鮮度・品質を高める独自加工技術によるブリ・マグロ加工製品の製造販売事業

会社名: 尾鷲物産株式会社
(法人番号3190001004391)

所在地: 三重県尾鷲市林町1番33号

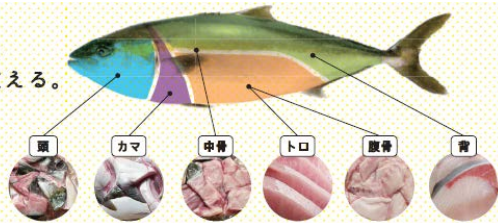
連絡先: TEL: 0597-22-2323
FAX: 0597-23-0456

HP: <http://www.owasebussan.co.jp>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は、創業から40年以上に亘って、水産加工業に携わる事業者である。常にマーケットインを志向し、顧客の課題解決に取り組む過程で、ビジネスモデルを確立してきた。
- ・ブリ事業では、長年顧客の要望に応え技術を高めてきた。そのため他社に類をみないトロ部位や背側部位・カマ・頭肉など高い加工度を要する製品を、通年で安定した供給力で提供している。また活けめめのノウハウや加工技術、徹底した品温管理によって高鮮度・高品質を実現している。また、自社ブリ養殖事業にも注力し、生産・加工・販売に至るバリューチェーンを構築して高品質・安定生産・安定供給を図っている。
- ・マグロ事業では、自社はえ縄漁船を新造・進水し、主にビンチョウマグロを水揚げしている。ビンチョウマグロは、一般に安価で取引されているものの、当社では独自の鮮度管理や加工ノウハウを駆使して高品質の生マグロの販売を可能としている。

ブリで、
お客様の
経営を支える。



美味しいマグロを穫る
船をつくりました。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・ブリ製品は、高い鮮度だけでなく、通年で一定以上の脂質があるとして評価を得ている。ビンチョウマグロ製品は、高鮮度マグロならではの食感と色彩等の品質において好評を得ている。

◆市場性

・拡大するスーパーや外食チェーンから引き合いも多く、今後も堅調な推移が期待される。積極的に進めてきた海外展示会等への出展から、海外市場での確かなニーズを把握している。

◆販路

・外食産業やGMSなど既存販売先はもとより、海外販路の鮮魚販売を強化していく。2015年7月には中部国際空港から初めて鮮魚の直接輸出を行っており、これを積極的に強化していく。

地域における関係事業者との連携

- ・DHA強化ブリの開発について、地域内外の産学関係事業者と連携している。
- ・まぐろ流通促進プロジェクト尾鷲地域協議会では地域の関係事業者と取り組みを進めている。