

3類型	鉱工業品	通巻番号	4-28-030
地域資源名	薫製品	認定日	平成29年2月3日
地域	三重県鳥羽市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 独自の急速冷凍技術と冷燻技術を活かした真鯛等鮮魚等の冷燻冷凍製品の製造販売・事業

会社名: 株式会社TA西村

所在地: 三重県鳥羽市高丘町6番34号

(法人番号: 7190001007853)

連絡先: TEL: 0599-25-3030

H P: <http://www.ta-nishimura.jp>

FAX: 0599-93-0934

事業概要(地域産業資源の活用)

当社は三重県鳥羽市で鮮魚および鮮魚加工品の販売を営む事業者である。長年、地域の有名旅館やホテルへの納品を続け、本事業についても、それら得意先のシェフや料理長とともに製品化を実現している。本事業で当社が取り組むのは、鮮魚等の燻製(冷燻)冷凍製品の製造販売事業である。多くのシェフらの協力もえながら、香りや味わい、燻煙などの調整を進めた本事業製品「伊勢まだい生ハム」は、和食や洋食、さまざまな場面で提供されている。真鯛とともに本事業で展開するサツキマス製品は、伊勢志摩サミットの配偶者プログラムで、安倍昭恵首相夫人らにも振る舞われた製品となっている。

新たな需要の開拓の見通し

(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

ここ数年の水産加工品の市場規模は9千億円台で安定して推移している。

また短期的に中心となる市場である

鳥羽市・伊勢志摩地域の観光客数は、それぞれ200万人を上回る水準で安定している。



◆商品の特性

当社独自の急速冷凍技術によってドリップを抑え素材の品質を保持した製品化を実現し、また冷凍製品であるため保存期間が長く、調理等が行いやすい点が特徴となっている。

◆需要の開拓の方針

今後の製品開発ではカキや伊勢海老、ちりめんなど鳥羽地域らしい素材を活かした新製品を予定し、新規販路の獲得を目指していく。また当社が培った冷燻冷凍技術を活かしたOEM受注の獲得も合わせて進めていく。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

伊勢志摩サミット「配偶者プログラム」など三重県や鳥羽市などと様々な事業で連携関係を有している。本事業においても、地域の関係者とともに事業や地域の更なる発展を意図した取り組みを行っていく。