

3類型	農林水産物	通巻番号	1-27-001
地域資源名	ホタテガイ、カニ	認定日	平成27年10月21日
地域	北海道紋別市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名：未利用ホタテとホタテの煮汁を活用した新商品の開発及びブランディング化事業

会社名：有限会社マルマ松本商店  
 連絡先：TEL：0158-24-9432  
 FAX：0158-24-9435

所在地：北海道紋別市新生40番55号  
 H P：http://www.marumakanikoura.com/

### 事業概要(地域産業資源の活用)

これまで加工品として活用することが困難であった地域産業資源「ホタテガイ」とその加工工程で発生する煮汁を活用した新たな加工品の生産、販路開拓に取り組む。

本事業において活用するホタテのフレーク及び煮汁については研究機関との連携により開発、性状分析が進められ、その旨み成分が他の食材の更なる旨みを引き出すことが判明しており、低コストで付加価値が高く、高品質な製品開発が可能となっている。

加工品として活用することが困難であった「ホタテガイ」の有効活用を図る取り組みとして、域内加工事業者の収益改善及び更なる地域資源活用の途を開くものとして期待される。



【地域産業資源  
ホタテガイ】

### 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

水産加工品市場は、観光客の増加、中食化などを背景として、市場の拡大が期待されている。本事業において開発する商品のブランディングにより訴求力向上を目指し、水産加工品市場におけるシェア獲得が期待される。

#### ◆需要の開拓の方針

販路開拓については、既存販路である催事販売及び通信販売と併せ、空港等における販売を強化するとともに、煮汁については飲食事業者向けの素材としての販路を拡大する。

#### ◆商品の特性

漁獲から製造まで一貫した加工が可能なおから、新鮮、衛生的かつ安全な食品を求める消費者ニーズへの対応ができる。また、旅行者向けお土産品店を販路とすることを踏まえ、観光客のニーズに応えるようレトルト化等の常温流通を可能とするといった特性をもつ商品となっている。



【加工工程(貝剥き)】



【商品イメージ】

### 地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

製品の加工技術開発及び品質向上についてはオホーツク圏食品加工技術センターの指導を仰ぎ進めるとともに、食品開発アドバイザーらとブランディング及び商品企画を行う。販路開拓は、支援機関である一般社団法人オホーツク・テロワールとともにプロモーションを実施する。