

コア企業：(株)のりとも朝倉商店（羅臼町：水産食料品製造業）

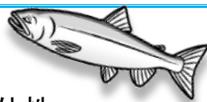
連携企業等：(株)北陽、(株)キャリアコンサルティングセンター

事業計画の概要：北海道産鮭を用いた「鮭節」技術の確立と事業化

1. 羅臼の定置網漁業では、主に秋鮭を漁獲しているが、漁終盤に多く捕獲される低ランク鮭（対策魚）は市場より隔離され続けてきた。また、(社)根室管内さけ・ます増殖事業協会では、川に遡上した鮭を捕獲しているが、産卵後の鮭（川ブナ）は、脂が抜けきっておりミール等の原料にしかならないため、非常に安い価格で処分されている現状にある。しかし、対策魚や川ブナ等の脂の抜けきった魚は、臭みや酸化による味の劣化が少なく、鮭節の原料に非常に適している。
2. 一方、鰹節メーカーでは、資源の減少と乱高下する原油価格の影響により、原料不足と価格上昇が経営課題となっているほか、多様化する商品ニーズへの対応と他社との差別化のため、新商品開発のシーズを求めている。
3. (株)のりとも朝倉商店では、鮭節に最適な原料を羅臼漁協から安価かつ安定的に確保することが可能であるため、本事業では北海道独自の「鮭節」を開発し、鰹節メーカー向け商品の製造販売のほか、高付加価値鮭節やジャーキー等の派生商品を開発し、羅臼の鮭節のブランド化を目指していく。
4. 製造方法は、鰹節製造の伝統的な技術をベースに鮭本来の自然な味わいを引き出す方法であるほか、従来の鮭節製造技術と比べ低コストで、安価な原料調達ルートの確保により、製造原価でも圧倒的優位である。
5. コア企業の(株)のりとも朝倉商店が、北海道立食品加工研究センターの指導のもとに鮭節の開発・製造を行い、(株)北陽が製造プラントの設計・開発・メンテナンス及び道内の販路開拓、(株)キャリアコンサルティングセンターが高付加価値商品の開発とともに首都圏での販路開拓を積極的に行っていく。

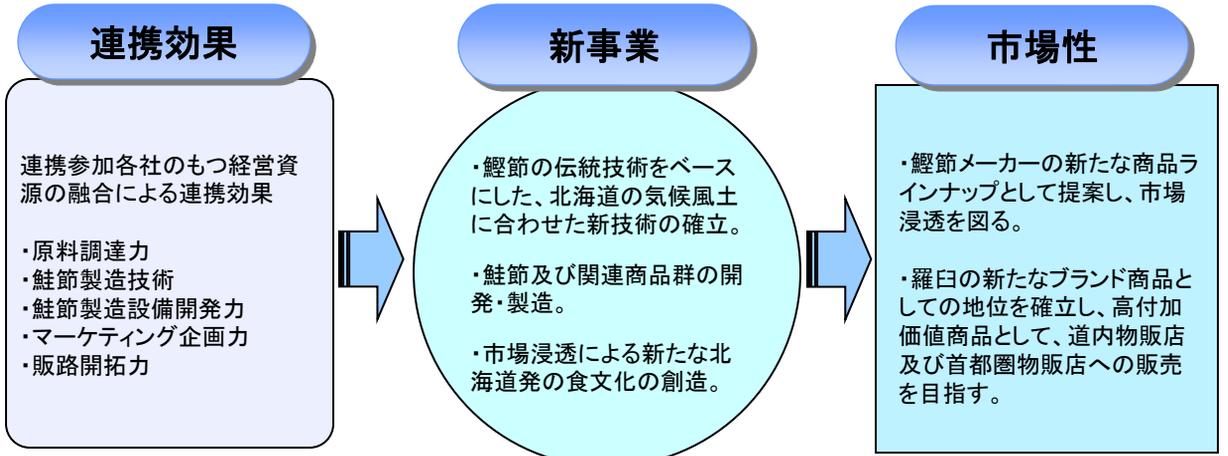
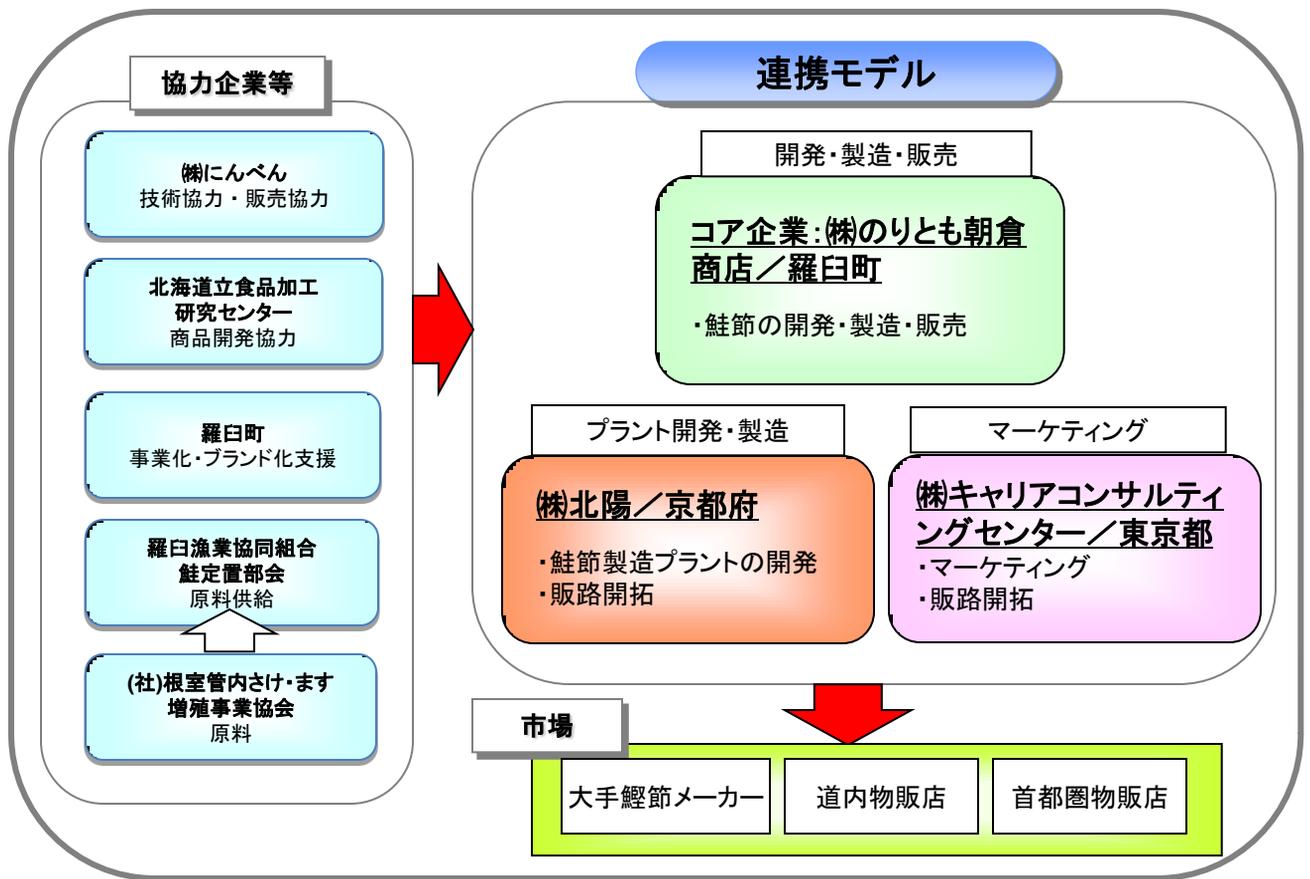
本鮭節の特徴

- 安全性：トレーサビリティの充実
- イメージ：世界遺産である知床（観光資源）の優位性
- 付加価値：羅臼昆布・海洋深層水を利用した付加価値



作業風景





支援メニュー

【支援金融機関】 大地みらい信用金庫
【活用(予定)支援メニュー】 ①補助金、②信用保証の特例、③政府系金融機関の低利融資、④特許料の減免

コア企業の会社概要

企業名・代表者	株式会社 のりとも朝倉商店 代表取締役 朝倉 奉文	
所在地	目梨郡羅臼町麻生町108番地	
創立	平成20年8月	
資本金・従業員数	400万円	4名
TEL/FAX	0153-88-2303	0153-88-2428
e-mail	noritomo-asakura@nifty.com	
URL		