

3類型	農林水産物	通巻番号	1 - 19 - 018
地域資源名	タコ、エビ、コメ	認定日	平成20年1月11日
地域	北海道増毛町	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名: 特許技術で処理されたタコを活用した「海鮮早炊きご飯」(道産米)の開発・販売

会社名: はますい株式会社
 連絡先: TEL:0164-53-9410
 FAX:0164-53-9411

所在地: 北海道増毛郡増毛町別荘417-1
 H P: <http://www.hamasui-jp.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・当社では、これまで留萌支庁管内タコの食感・風味を最大限活かす特許技術「蛸の肉質軟化方法」を開発し、「タコのやわらか煮」を主力商品として販売してきた。
- ・本事業では、電子レンジで10分程度で調理できる留萌支庁管内のタコを主な具材とする冷凍海鮮早炊きご飯を開発し、商品ラインナップを増やしながら販路開拓を行い、売上高2,500万円を目指す。



【留萌支庁管内タコ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・タコを加熱調理すると食感が固くなるが、この点を特許技術「蛸の肉質軟化方法」で処理することで克服し、冷凍食品の具材としてはあまり使われてこなかったタコの食感をセールスポイントの一つとする。
- ・具材と米と調味料が一袋となっており、冷凍状態から電子レンジで10分程度、加熱調理することで本格的な海鮮早炊きご飯が出来ることから、試作段階から風味・食感や調理の利便性に優れていると評価を得ている。



【タコのやわらか煮】

市場性

- ・主食的調理食品市場は成熟市場になりつつあり、より本格的な食味で、かつ手軽に調理できる商品のニーズが高まることが想定される市場。
- ・試作品段階の評価では、調理の利便性に加えて、風味、食感においても他の競合・類似商品と比べて高い評価を得ている。

販路

- ・本物志向の消費者をターゲットに、首都圏での食品展示会等を通じてPRを図りながら、手堅く需要開拓を図っていく。

地域資源における関係事業者との連携

- ・地場産にこだわり、原料調達面では引き続き増毛漁業協同組合と連携していく。また、新商品の提供を通じて増毛町内の観光施設とも連携を図っていく予定である。



【試作品】