

<b>3類型</b>	農林水産物	<b>通巻番号</b>	1 - 20 - 001
<b>地域資源名</b>	ホッケ	<b>認定日</b>	平成20年7月4日
<b>地域</b>	北海道網走市	<b>所管省庁</b>	農林水産省 経済産業省

## 事業名： ホッケを原料とし、野菜を活用した魚肉挽肉加工品の開発・製造

会社名：株式会社 丸力朝倉商店

所在地：網走市南3条東3丁目3番地

連絡先：TEL：0152 - 43 - 2178

FAX：0152 - 44 - 5988

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・ホッケは、資源量が多く、有用成分(DHA・EPA)も豊富な当地域の重要な水産資源であるが、魚体の小さいものには、付加価値の高い加工方法は少なかった。
- ・消費者の小魚体のホッケに対する利用度をあげるため、魚肉ハンバーグ、魚フライ、魚肉餃子などの調理に向けた「魚肉挽肉加工品」を製造販売する。



【社屋】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・価格、豊富な調理方法、栄養価(DHA・EPA)などの面から、競合商品と考えられる「魚肉すり身」と比べても競争力があり、一定の市場の確保が期待できる。

#### 市場性

- ・水産物の長所を生かした畜肉の挽肉市場を狙えるほか、骨もなく子供からお年寄りまで食べやすい魚肉挽肉加工品としてカルシウム・蛋白質不足の現代人に対して需要増が見込まれる。

#### 販路

- ・団塊世代以上及び小・中学生を主たるターゲットとし、給食センター・弁当、惣菜加工業者に向けて業務用販売に重点を置く。



【工場】

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・魚肉加工・保管技術指導については地域の(社)全国すり身協会より、調理指導・販路開拓については地元食品加工会社より、経営管理については網走商工会議所より指導を受ける。



【底曳船】