

| | | | |
|-------|--------------------|------|----------------|
| 3類型 | 鉱工業品又は鉱工業品の生産に係る技術 | 通巻番号 | 1 - 20 - 022 |
| 地域資源名 | 石狩鍋 | 認定日 | 平成21年1月8日 |
| 地域 | 北海道石狩市 | 所管省庁 | 農林水産省 経済産業省 |

事業名: サケをまるごと活用する本場仕込み石狩鍋(レトルト・パウチ食品)の開発・販売

会社名: 有限会社とみき

所在地: 北海道石狩市八幡4丁目4

連絡先: TEL: 0133 - 72 - 0530

FAX: 0133 - 73 - 2396

事業概要(新たな活用の視点)

- ・ 本事業では、石狩市が指定する具材(サケ、豆腐、つきこんにゃく、キャベツ、たまねぎ、長ネギ、みそ、山椒)を取り入れて本格石狩鍋のレトルト・パウチ食品を開発・販売する。
- ・ サケのまるごと活用法、型崩れしない豆腐の開発、サケのはねものを活用する味噌の開発、野菜エキス化に取り組み、本場の石狩鍋の旨味をそのまま保持できる加工食品づくりに力を入れる。



【石狩鍋】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・ 本事業の具材に関して、サケを余すところなく活用するとともに、石狩鍋発祥の地である石狩市産にこだわって仕入れ、本物をレトルトとして手軽に食べられる商品とする。

市場性

- ・ 鍋調味料市場は、大手食品メーカーの調査では、約200億円の規模となっている。また、レトルト食品の市場規模についても、約108億円(前期109.7%)となっている。(平成19年3月期)

販路

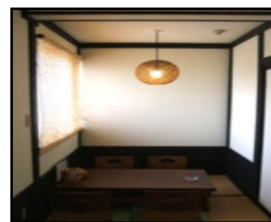
- ・ 40代後半から60代の夫婦世帯を中心に顧客層を開拓していく。
- ・ 石狩鍋の知名度が高いことから、首都圏をはじめ全国百貨店を中心に展示会・催事を通じて販路開拓を図っていく。

地域資源における関係事業者との連携

- ・ 石狩市、石狩商工会議所との連携を図り、本開発商品の石狩鍋の普及に努めていく。
- ・ 北海道立食品加工研究センターの技術指導を受けながら、原料加工等の技術開発に取り組んでいく。



【店舗外観】



【店舗内】