

3類型	農林水産物	通巻番号	1-20-026
地域資源名	サケ	認定日	平成21年2月20日
地域	根室市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名： サケ味噌を活用した辛味調味料の開発・販売

会社名： 有限会社 汐彩

所在地： 根室市月見町1-13

連絡先：TEL:0153-24-1163

H P: <http://siosai.mo-blog.jp>

FAX:0153-24-1163

事業概要(新たな活用の視点)

- ・高タンパク、ミネラル豊富であるが脂質が少ない低利用資源(ブナ鮭)を原料にしたさけ味噌を使い、赤唐辛子・山椒、さらに生麴、旨み成分豊富な昆布塩を加えた、辛味調味料を開発・販売する。



【発酵調味料「海味」】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・栄養価が優れている上、大豆を使わない味噌として大豆アレルギーのあるユーザー、大豆遺伝子組み換えに不安を感じているユーザーにアピールできる。

◆市場性

- ・脂質は少ないが栄養価が高く、辛味によるダイエット効果を見込む健康志向の市場、スパイシーで魚介類の旨みを活用する中華調味料市場、鍋・たれ調味料市場と広範囲な需要増が見込まれる。

◆販路

- ・中華風辛味調味料として、ラーメン店・中華レストランを軸にレシピ開発を強化し、将来的にホテル、外食産業に売り込む。さらに、魚介類特有の良好な風味や食味をいかして海鮮鍋のベースやチャンチャン焼きのたれとして、料理店を主力にブランド化を目指す。



【工場内仕込行程】

地域資源における関係事業者との連携

- ・製品開発については、北海道立食品加工研究センター、根室市水産加工振興センターの技術指導を受ける。原料仕入については低利用となっている原料の安定供給、低コスト化を図るため地元の仲買人と連携して仕入に活用する。



【秋サケ原料】