

3類型	農林水産物	通巻番号	1-21-008
地域資源名	ホッケ・マダラ・ヒラメ・マス・ホタテガイ	認定日	平成21年7月15日
地域	北海道稚内市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名：稚内のホッケ等海産物を使用した刺身燻製の開発・販売

会社名：株式会社北二池田
 連絡先：TEL：0162-23-2996
 FAX：0162-22-7354

所在地：稚内市港1丁目6番3号
 HP：<http://www.k4.dion.ne.jp/~isabaya/>

事業概要(新たな活用の視点)

稚内のホッケ・マダラ・ヒラメ・マス・ホタテガイを原料に、水揚げ時にシーアイス処理を行い、特殊くん液法による加工を施すことにより生臭さがなく、海産物本来の旨みが味わえる刺身燻製の開発、販売を行う。



【シーアイス処理】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・ 稚内産の安心安全な食材であり、シーアイス処理と特殊くん液法により、生臭さがなく生以上の舌触りと味わいから和洋中を問わない食材なため、競争力を有する。

◆市場性

- ・ 日本人の魚離れが進んでいるが、理由は、骨など食べづらさにあると言われている。本製品のように食べやすく加工した魚介類加工品はヘルシー志向や健康ブームにより、市場性が期待できる。

◆販路

- ・ 地元観光ホテルなどの既存取引先へ販売するとともに、首都圏等の高級ホテル、レストラン、百貨店については、展示会、商談会を通じて販路開拓を目指す。



【刺身燻製の試作品】

地域資源における関係事業者との連携

- ・ 稚内商工会議所・稚内観光物産協会と連携し、販路開拓及び需要開拓を行う。
- ・ 海産物は、稚内漁業協同組合・稚内機船漁業協同組合・猿払漁業協同組合と連携し、調達する。



【本製品盛付例(タイ風)】