

地域	北海道 札幌市	認定日	平成28年10月14日	通巻番号	1 - 28 - 059
----	---------	-----	-------------	------	--------------

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

スモーク専門店の燻煙技術を活かした厚岸産海産物の加工品の製造、販売事業

熟練職人による手間暇かけたスモーク製品の開発により、厚岸ブランドの更なる認知度向上と売上拡大を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者

厚岸漁業協同組合(法人番号 6460005001041)(漁業)

鮮度が高く加工用に適した厚岸産海産物の供給、製品の販売。

中小企業者

丸高水産(株)(法人番号 7430001023405)(食料品製造業)

燻製技術を活かした厚岸産海産物のスモーク製品の開発・製造・販売。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部(法人番号 2010405004147)

➤ 連携の経緯

丸高水産(株)は、近年の日本近海における水産資源の水揚量減少により原料コストが上昇し、利益率が低下。ブランド力のある地域からの原料安定調達先を確保し、ブランド地名を明記した付加価値の高い商品開発を課題としていた。一方、厚岸漁業協同組合は、生鮮品の販路拡大と加工品のバリエーション拡大を模索。

そのような中、両者が共に支援を受けていた一般社団法人さっぽろ産業振興財団のコーディネートにより、両者の思いが一致したことから連携事業に取り組むこととなった。

(商品イメージ)

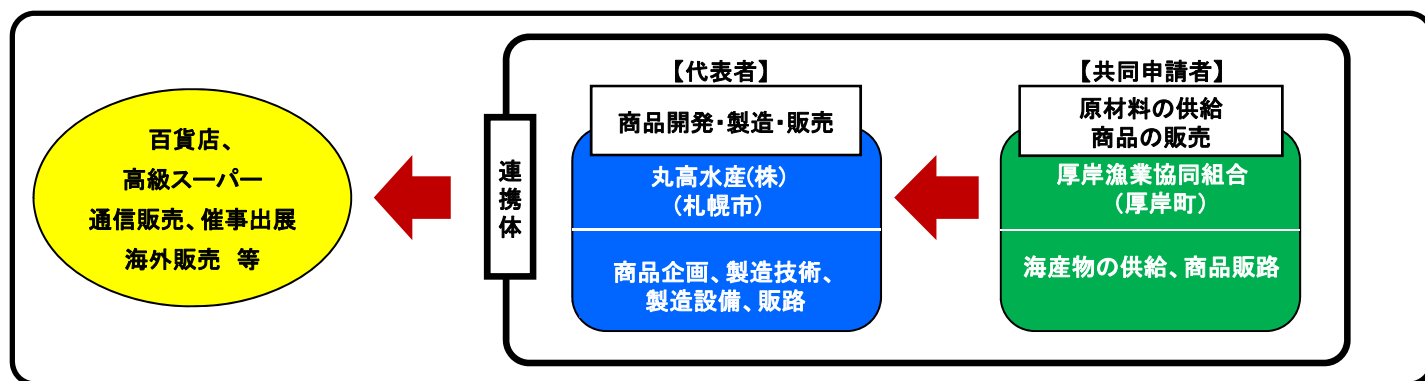


➤ 連携に当たっての課題や工夫等

厚岸漁業協同組合が供給するカキ、イカ、イワシなどの海産物を、丸高水産(株)がスモーク加工し、製品化。スモークは、丸高水産(株)特注のスモークマシンを用いて、北海道産の広葉樹チップにより、熟成庫において素材の状態を確認しながら温度、時間、煙の量を調整して低温燻製を実施。また、スモークした海産物を用いて、マリネ等の2次製品を製造。販売は、両者が有する販路を活用し、共同して実施。



スモークマシン外観(左図)、内部(右図)



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で約7,497万円の売上高増加、ブランド力の向上。

加工品のバリエーション拡大による収益力の向上。

中小企業者

5年で約8,870万円の売上高増加、利益率の改善。

厚岸漁協からの原料の安定確保による地域特定商品の製造、販売による売上の向上、利益率の改善。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 丸高水産(株)

T E L : 011-676-3758

E - m a i l : noda@marutaka-suisan.co.jp

所在地 : 北海道札幌市西区八軒7条西10丁目1番12

F A X : 011-676-3497

ホームページ : <http://www.marutaka-suisan.co.jp/>