

有限会社 勝美

認定テーマ名：浜名湖うなぎコラーゲン・セラミドパウダーを活用した新たな冷凍焼きおにぎり等の開発、製造及び販売

1. 認定を目指した経緯

有限会社勝美は、浜名湖にて鰻料理専門店 2 店舗と鰻直売店及び土産物販売センターを展開している。大ぶりの鰻のみを厳選し年間通じて一定温度を保つ地下水で 3 日間生かすことで、鰻の泥臭さを消し、蒸さずに直火で焼き上げることでコクを保ち、パリッと香ばしく焼き上げるこだわりの製法で顧客から高い支持を得ている。

しかし、近年の鰻の稚魚のシラスウナギの不漁により原材料が高騰し、同社も含め浜名湖地域の飲食店は大幅な値上げをせざるを得ず、お客様離れから業績が悪化して苦しんでいた。そこで、鰻の使用量は少なくともより付加価値の高い新商品を提供し収益確保できる事業を確立することが急務となり、従来廃棄されていた鰻の頭を有効活用する研究に着手した。鰻の頭に高品質で臭いのない魚コラーゲン及びヒト型セラミドが含有されていることをつきとめ、静岡大学イノベーション共同研究センターや有限会社健康栄養評価センターと共同で、パウダー化技術の確立に取り組んだ。

新たな商品として、コラーゲン・セラミド入りという付加価値を付け、鰻の使用量を抑えても満足度が得られて食べやすい新しい冷凍焼きおにぎりの開発を開始した。新商品により、鰻の機能性ととも、カロリーも一般的イメージほど高くないことを訴求して“美容や健康への関心が高い女性顧客”等の新たな需要創出につなげることができると考えた。さらに、鰻の使用量を抑えつつ、浜名湖うなぎ料理を比較的 low 価格で提供することができるようになり、浜名湖観光の満足度向上や、浜名湖うなぎのイメージ向上、浜名湖地域の鰻関連産業全体の活性化につなげることができると、地域資源活用事業の認定を目指すこととした。

2. 認定事業の現況



【うなぎコラーゲン・セラミド おにぎり
(1個/100g) タイプ】



【うなぎコラーゲン・セラミド おにぎり
(1個/20g) ミニタイプ】

(1) うなぎコラーゲン・セラミドパウダー入り冷凍焼きおにぎり :

市場ニーズに対応した業務用および小売向けの「コラーゲン・セラミド入り冷凍焼きおにぎり」が完成し、知名度も広がってきて徐々に販売拡大している。

平成 26 年には、独自性や品質に優れた特産品を表彰する全国商工会連合会主催の「むらおこし特産品コンテスト」で審査員特別賞を受賞した。また、平成 27 年より浜松地域ブランドとなる「やらまいか」ブランド商品にも認定されている。

商品ラインナップとしては、① 1 個 100 g の一般のおにぎりタイプと、②顧客ニーズに応えて開発した、そのままレンジで解凍してもベトツキなく風味や色艶などもよい 1 個 20 g の一口サイズでトレーに入れたまま食卓に出せるタイプ、を展開している。自社店舗および自社通販サイトにて販売展開するほか、展示会に出展して事業 PR を進めてきた成果が出始め、昨年からは大手通信カタログ販売や百貨店カタログ販売等での継続販売が実現できている。

・勝美通信販売サイト → <http://www.hamanako-katsumi.co.jp/shop/products/list.php>

(2) うなぎコラーゲン・セラミドパウダー K1 ペプチド (原料) :

本事業での研究開発にて鰻頭部からコラーゲンを抽出する技術及びセラミドを抽出しコラーゲンとともに効率的にパウダー化する技術を確立することができ、国内特許 (2014-20734) も出願した。本コラーゲンは、魚コラーゲンの欠点である魚臭さがなく、コラーゲンの骨格成分であるヒドロキシプロリンの含有量が他の魚コラーゲンと比較して 3 倍も多い特徴がある。また、鰻の頭には、女性に好まれ高値で取引されるヒト型セラミドの含有量が高く、他の素材に比べて低コストで抽出することに成功している。自社オリジナルのパウダー原料「K1 ペプチド」として製品化し、将来の主力事業に育成すべく、新市場への原料販売を始めている。当該地域内でも、お菓子、ゼリー、豆腐等など食品への活用が広まってきている。



【うなぎコラーゲン・セラミドパウダー
K1ペプチド】



【 パウダー原料を活用したゼリー】

3. 今後の展望（見通し）

「うなぎコラーゲン・セラミドパウダー入り冷凍焼きおにぎり」を販売開始して事業PRを展開する中で、その価値が食品市場に周知されてきており、展示会等ではその場で具体的商談が進む機会が増えてきている。28年春以降も、高島屋百貨店ギフト通販での販売開始が決定しており、同年夏向けにもその他大口取引先が決まってきた。今後も商品PRおよび販売促進活動を展開しながら、新規取引先の獲得に取り組んでいく。また、引き続き鰻の価格が高騰しており、絶滅危惧種の指定、鰻養殖事業者への法改正など、市場環境が一層厳しい中、一般消費者から「うなぎ」を選んでもらう機会が少なくなっていることを危惧している。少量の鰻でも付加価値が高く顧客満足が得られる本事業の「うなぎコラーゲン・セラミドパウダー入り冷凍焼きおにぎり」を訴求することによって、地域産業資源の「浜名湖うなぎ」のブランド認知を広め、消費拡大につなげていきたい。

さらに、「うなぎコラーゲン・セラミドパウダー K1 ペプチド」の原料販売体制を確立し、商品価値を的確に伝えて普及させていく。本原料を活用して様々な商品に加工してもらうことで、容易に食べにくくなった「うなぎ」という日本の伝統の食文化を忘れられないよう伝えていくことにも尽力したいと考える。

4. 利用した中小機構の支援策

(1) ハンズオン支援策：

認定事業計画の遂行にあたり、中小機構のハンズオン支援による専門家の定期訪問や商品開発・販売促進のための支援が効果的であった。展示会においては、売り場づくり、取引先の選定等にて適切なアドバイスを受けられて販路開拓を促進させることができた。また、認定事業者交流会やパートナー企業とのマッチングに積極的に参加して、商品開発の段階から異業種の事業者やバイヤー等の評価を得ることで、商品開発および新規取引先開拓を進めることに役に立った。

(2) 販路開拓コーディネーター事業：

本事業での研究開発により確立した鰻の頭から抽出したコラーゲン・セラミドパウダーを、今後本格的に原料素材として販売展開していくため、テストマーケティング活動実践を通じて新市場開拓の土台構築を支援する中小機構の販路開拓コーディネーター事業に採択された。今後具体的支援を受けていくところであり、これまで取引のない化粧品原料、健康食品原料等をターゲット市場として想定し、新市場参入を実現させたい。

5. 企業概要

事業者名	有限会社勝美		
本社所在地	静岡県浜松市北区三ヶ日町大崎1359-4		
ホームページアドレス	http://www.hamanako-katsumi.com/		
設立年月	平成5年1月		
資本金	300万円	従業員数	28名
売上高	全体 184,561千円、認定事業の売上高 4,981千円（累計）		

※平成27年10月31日現在

6. 認定事業の概要

テーマ名	浜名湖うなぎコラーゲン・セラミドパウダーを活用した新たな冷凍焼きおにぎり等の開発、製造及び販売
テーマの概要	浜名湖地域の鰻の頭に含有されるコラーゲン及びヒト型セラミドを効率的かつ安定的に抽出して、このパウダーを添加した新しいコンセプトの冷凍焼きおにぎりを開発・販売する。
認定期間	平成24年7月1日～平成27年10月31日