

3類型	農林水産物	通巻番号	2 - 21 - 014
地域資源名	かき	認定日	平成22年2月10日
地域	宮城県石巻市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：『三代目 猪又屋のむきたて牡蠣』シリーズの開発・ブランド化

会社名：合同会社猪又屋

所在地：宮城県石巻市長浜町14 - 12

連絡先：TEL：0225 - 97 - 5595

事業概要(新たな活用の視点)

- ・宮城県は全国第2位のかき生産地であり、その大部分は冬季に生鮮・生食用のむき身かきとして販売される。しかし、消費落ち込みや安価な輸入かきの影響で、販売量、価格とも低迷が続いている。
- ・同社は、取れたて・剥きたての鮮度を保持した生食用冷凍むき身かきを商品化した。本事業では、この生食用冷凍むき身かきを原材料とし、「かきの水煮缶」など消費者利便性を高めた料理食材等の応用商品を開発し、直販・通販を中心として販路開拓に取り組む。



生食用冷凍むき身かき

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・生食にも適する鮮度状態のむき身生かきを原料として加工することによって、旬の「取れたて・剥きたて」のかきの鮮度・味を活かした高品位食材の提供を実現できる。
- ・かきを原材料とした商品では、オイスターソースなどの調味料や佃煮、燻製、油づけなどは広く流通しているが、年間通して手軽に、幅広く料理素材として利用できる家庭消費向けのかき食材はほとんど流通していない。

市場性

- ・中食・内食への回帰傾向に加えインターネット等による「お取り寄せ」「自宅グルメ」市場が拡大しており、自宅で手軽に産地の味を楽しみたいというニーズは大きい。

販路

- ・自社ホームページを中心とした直販にとり組むほか、展示会、商談会、アンテナショップへの出展等を通じて販路を開拓する。



かきの水煮スープパスタ用缶(試作品)

地域資源における関係事業者との連携

- ・本事業は、生鮮状態での鮮度保持が重要な条件であるため、冷凍加工や物流面を中心に、水産物加工産業の集積している当地域の企業との連携を行う。