

～一気通貫型の生産,加工,流通システムの構築～ 魚津漁業協同組合（富山県魚津市）

背景・課題

過年度事業でフクラギのフィレ加工に取り組み、新たな販売チャネルの確立や継続的な商品の納入などの実績を残してきたが、地元定置網漁業で水揚げされるフクラギ・ガンド等は、加工原料として品質が安定しないこと等により需要の拡大に結び付きにくい。しかし新規にパルシステムへの販売チャネルを確立したことで、販売先からは更なる高品質な商品の安定供給を望まれている。

取組のポイント

ブリ類の魚体の大小にかかわらず加工販売ができるロイン加工に取り組むとともに、成型時に生ずる端材を利用した加工品の開発を行い、販路開拓に取り組んだ。

ブリの部位別の加工に着手し、商品の高付加価値化に取り組んだ。

富山短期大学と連携し商品の共同開発を行った。

一気通貫型MEL認証により、生産,加工,流通するロインのアメリカ輸出に取り組む。

取組の成果

- コンサルのアドバイスを受け、従来よりも関係部門と連携した漁協全体の取り組みに変化し、新たなビジネスモデルを構築。
- アメリカへの輸出を通じてスモールビジネスとしての成功事例を日本のマーケティングに活用した販売展開。
- 富山短期大学との共同で開発したブリカツ商品を、飲食店や富山県内の学校給食で販売。
- 機器の導入及び加工場の改修により、製造能力が向上したことで、商品の賞味期限の延長に着手。

プロジェクトフロー

魚津地区漁業者

フクラギやガンドが有効利用されており安値で取引されている

MEL認証取得による一気通貫型加工体制を整備し所得向上

魚津漁業協同組合

パルシステムへの安定供給には原料の品質が不安定

部位別やサイズフリー加工による新商品提案で安定供給

販売先

商品を安定的に提供して欲しい
商品ラインナップの充実を図りたい

富山短期大学との共同開発商品が販売

フクラギ加工ライン



飲食店の新メニュー

パワポ作成年月
(令和2年3月現在)