

～地元漁業者と連携し、エソを用いた商品の開発・販売～  
**ヤマサちくわ株式会社（愛知県豊橋市）**

目詰まりの現状

冷凍すり身の普及や練り製品の需要低下、蒲鉾製造業者の減少で、三河湾産のエソが利用されなくなり、漁業者の水揚げが減少している。

愛媛、和歌山など県外産の魚で原料確保する状況。新鮮な原料を使った高品質な蒲鉾製造を行うことができない。

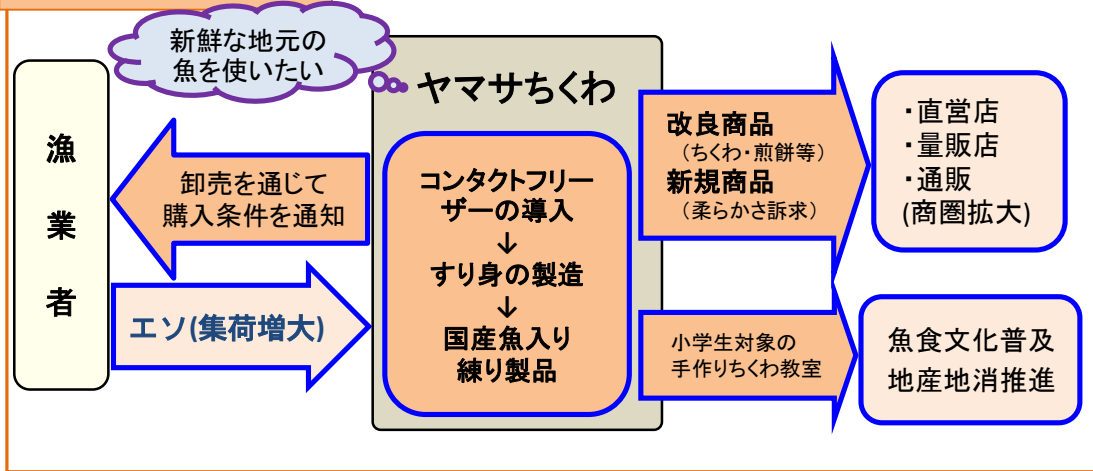
プロジェクトの概要

- ・ 地元漁業者に働きかけ、新鮮な原料（品質劣化の早いエソ）の仕入体制を構築する。
- ・ 急速冷凍機の導入で高品質なエソすり身の大量製造に取り組む。
- ・ エソ使用量増加のため、エソすり身使用の新製品開発を行う。
- ・ 魚食文化普及のため主に小学生を対象に手作りちくわ教室を開催する。

取組による成果

- ・ 地元卸業者を通じて三河湾内近隣漁協に働きかけ、三河湾や浜名湖産の原料を集荷、購入。
- ・ 仕入値を交渉し、地域で水揚げされた全量の買取りを実施。
- ・ エソすり身を使用した3種類の新商品開発に成功。
- ・ 通販等を通じて商圏を拡大。

プロジェクトフロー



ヤマサちくわ外観



コンタクトフリーザー



新たに開発・販売した新商品の一部



(平成26年12月現在)