

～若年層や少人数家族をターゲットとした炙り焼き商品の開発・販売～ 千倉水産加工販売株式会社（千葉県南房総市）

目詰まりの現状

千倉水産加工販売では、サバやサンマを加工し、主に生協に販売している。原料は銚子等に水揚げされたものを利用しているが、規格外や、マサバにゴマサバが混じるなどの理由から安価に取引されている。

一方、消費については、臭みがある等の理由から青魚が苦手といった、特に若年層の魚離れが目立っており、消費量は減少傾向にある。

規格外等の水産物も有効に活用し、少人数家族や若者が求めるニーズに対応した商品開発が求められている。

プロジェクトの概要

- 生臭みのある青魚について、皮を炙ることで臭いを消し、食べやすくした商品を開発する。
- 規格外の小さなサバやサンマも、炙ることで付加価値を付け、商品化する。
- 少人数の家族でも使いやすい、個包装の商品として販売を行う。
- 生協等より消費動向などの情報を得て、消費者のニーズに対応した商品開発や販売を行う。

取組による成果

- 新商品の炙り焼サバ・炙り焼サンマは、ピロー包装による取り出しやすいパッケージが若い層の顧客に支持され、リピーターが増加。
- 生協に対しては当初の予想（44,000パック）を越え、平成29年度は3月までに74,000パックを販売。

プロジェクトフロー

漁業者

サバ、サンマ等

青魚の生臭さが嫌だ...

- 若年層の魚離れにより消費が減少。
- サイズ等、使いづらい原料が安価に取引。

【新商品】
「炙り焼サバ」
「炙り焼サンマ」

- サバ・サンマの炙り焼き商品を開発。
- 規格外サイズも付加価値を付けて販売。
- 個包装商品で少人数家族にも対応。
- 生協等より消費者ニーズ情報を収集。

生協等

炙り焼き機とピロー包装機を用いた商品開発・製造

イワシを原料に
新商品開発中

少量で開封しやすい
袋がいい



炙り焼き機



ピロー包装機



炙り焼サバ



(平成29年3月現在)