

# ～スティック干物の製造販売体制の構築～ 株式会社ソウマ（茨城県神栖市）

## 目詰まりの現状

国内水揚げの魚はサイズが違っていると評価が大きく変わり、使用用途に限られる。  
例えばサバの小型魚は非食用として養殖用餌料などに仕向けられ、大型であってもキズや肉質によっては安価に取引されている。

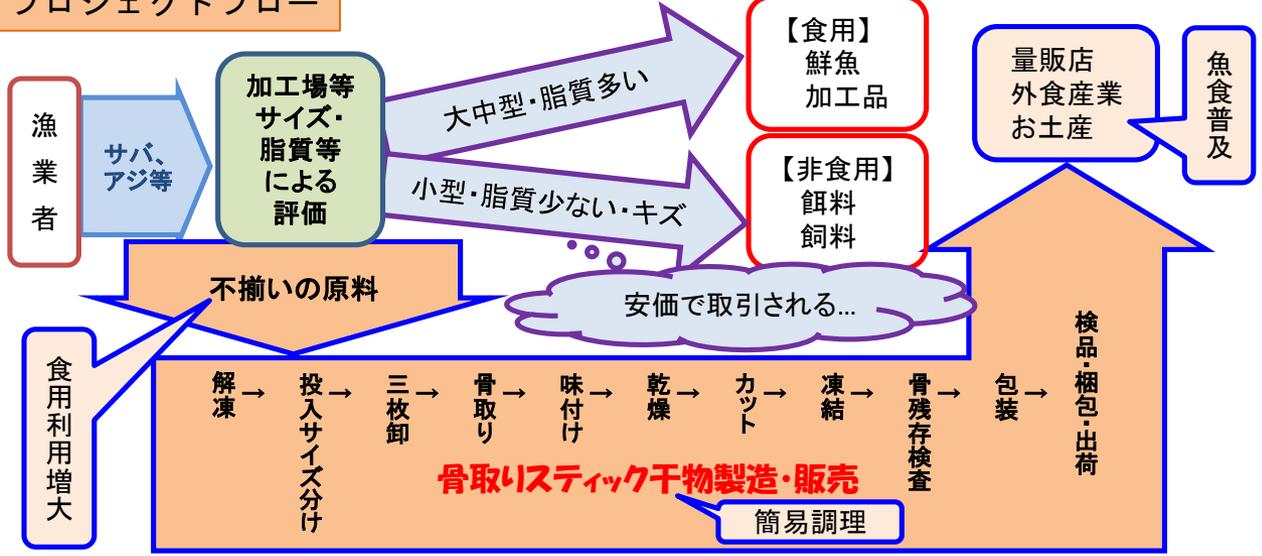
## プロジェクトの概要

- 食べやすく骨をとり、スティック状の干物に加工し、販売する。
- 様々な種類、様々なサイズの魚を活用する。
- 不揃いの原料から単一の製品を製造する。
- 消費者に対するインパクトの大きい、簡単な調理、好みの味付け、食べ方を提案できる商品開発する。

## 取組による成果

- 幅広いサイズのサバやアジを購入し加工。
- 国内原料による国内加工骨取りスティック干物の生産増。
- 地場の土産店から販売を拡大し、徐々にチャネルの増加。
- 対象とする魚種を拡大の意向。

## プロジェクトフロー



## スティック干物の製造ライン



【フィッシュカッター】



【ピンボーン抜き】



【タンザクカッター】



## スティック干物（簡便商品）



【スティックあじ】



【スティックさば】



【業務用と個食用パック】

（平成26年12月現在）