

# ～長期保存が可能な加熱済みシジミ商品の製造販売体制の構築～

## 株式会社ハケタ水産（青森県平内町）

### 目詰まりの現状

青森の生鮮シジミは、首都圏までしか流通しておらず、東海、関西、九州地区への供給が難しい状況にある。

長期保存可能な商品の開発や、東海地区以西から青森県産シジミの供給を求める声が増えている。

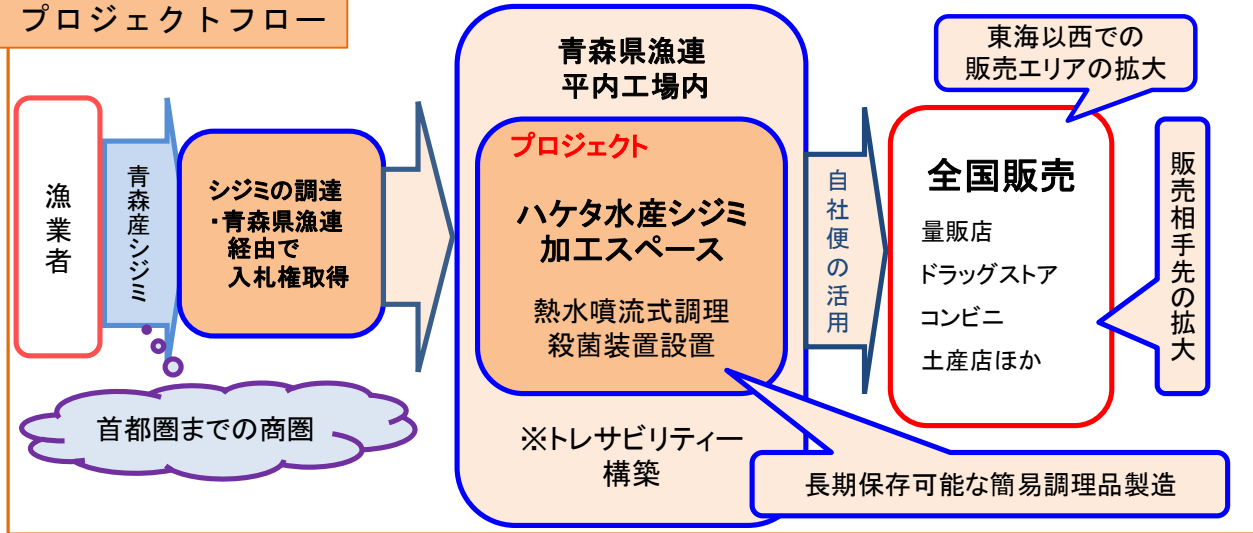
### プロジェクトの概要

- 青森県漁業協同組合連合会(青森県漁連)の協力により産地の入札権を取得する。
- 同連合会の平内工場内に加工スペースを借り、熱水噴流式調理殺菌装置を設置する。
- 同装置により、加圧加熱済のシジミ商品を本格的に製造する。
- 既存販売先である首都圏量販店を主体としつつ、新たなチャネルで販売を促進する。

### 取組による成果

- 長期保存(常温6か月表示)が可能な加熱済みシジミ商品を開発。
- 平成25年度の約39,000パックを皮切りに、販売を拡充。
- トレサビリティや量販体制を確立。
- 既存販売先のほか、ドラッグストアやコンビニエンスストア、土産物などに販路を拡大。

### プロジェクトフロー



### 熱水噴流式調理殺菌装置



### プロジェクト商品の一例



(平成26年12月現在)