

～消費者ニーズに即応した商品開発・販売による魚食の普及～  
**ぜんぎょれん食品株式会社（宮城県塩釜市）**

目詰まりの現状

北海道から三陸、常磐に水揚げされるサケ、サンマ、サバ等の漁獲物について、産地漁業系統等との協力により集荷、加工、販売を行っているが、輸入水産物との競合や東日本における水産加工能力の低下、水揚げの集中などにより、産地価格が低迷している。

一方、消費面で食の簡便化・短時間化、調理の簡略化が進んでおり対応が求められている。

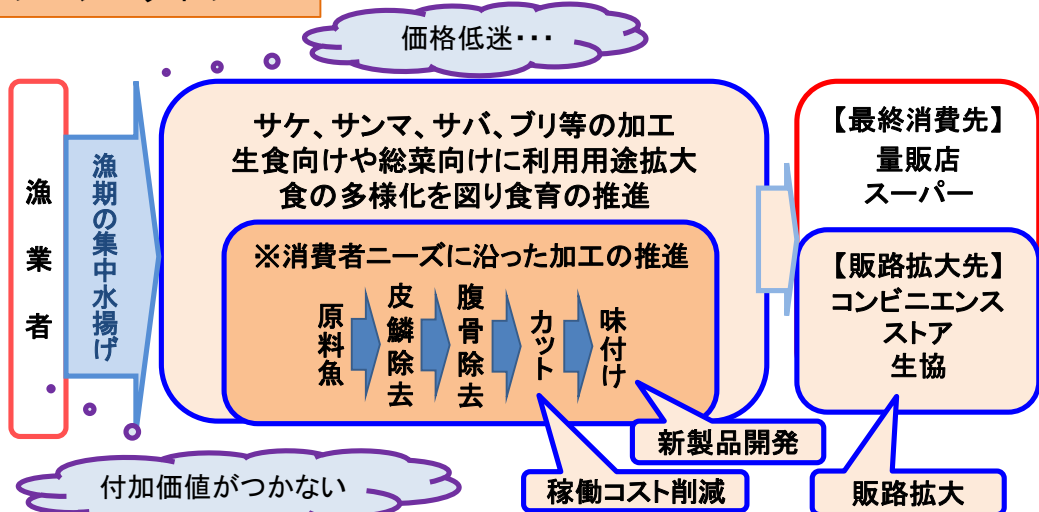
プロジェクトの概要

- ・ 系統団体とともに食育を継続して推進する。
- ・ 必要に応じて鱗、皮、中骨、腹骨、ピンボーン等の除去を施し、調味済商品等も視野に入れた消費者にとって食べやすい商品を開発する。
- ・ 家庭用料理向けや生食刺身向けや惣菜向け等など、利用用途を広げてマーケットインを図る。
- ・ 魚の特性に適した調理提案を積極的に行い、食の多様化を図り消費を喚起する。

取組による成果

- ・ 加工後の販売経路確立で積極的な市場での買い付けが行えるようになり、地域市場の魚価安定。
- ・ 閑散期(1月-3月)でも生産が可能となり、工場の稼働コストが減少。
- ・ 新たな商品の開発、販売。  
 (例：漁期終盤の秋鮭ホワイトのカレーパン粉製品)

プロジェクトフロー



会社外観



作業風景



新商品開発

