

～国産タコの新商品開発と消費拡大～
株式会社あ印（茨城県ひたちなか市）

目詰まりの現状

量販店、業務用として多く利用されるタコ類は、供給減が続いている。
国内のタコ類は日本全国で水揚げされているが、数量がまとまらない、サイズが揃わない、キズ等見た目が悪いなどで地場で大量に消費されている。
一方消費側には、国産タコで安価なカット済みのタコブツを購入・消費したいというニーズがある。

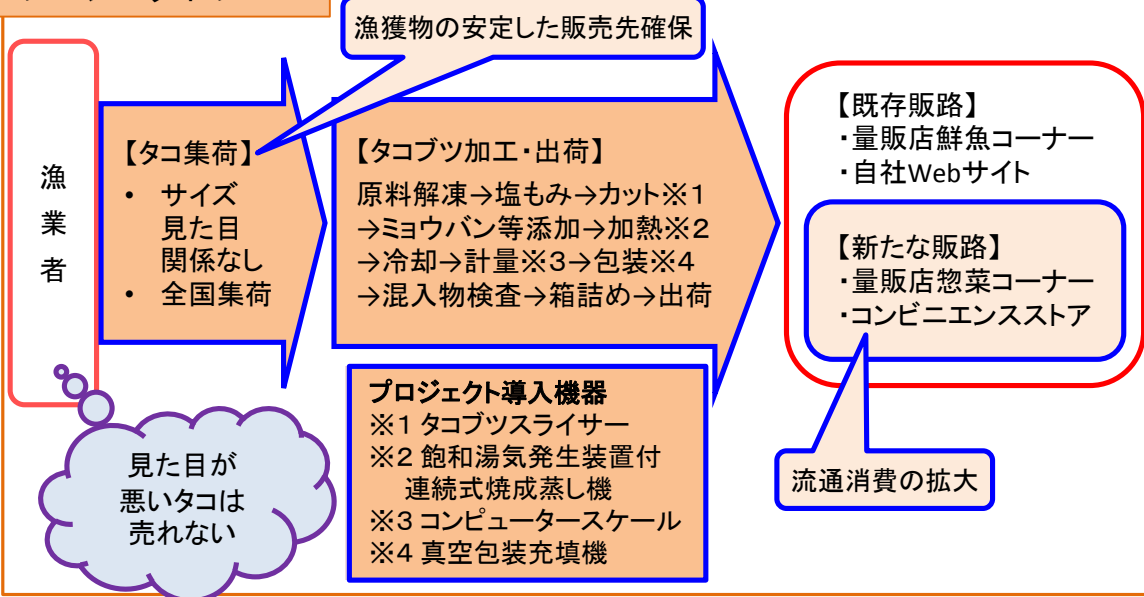
プロジェクトの概要

- ・タコ類をサイズや見た目に関係なく全国から集荷する。
- ・飽和湯気蒸し方式を活用しやわらかくジューシーなタコブツ新商品を開発する。
- ・販売面においてスーパーの鮮魚コーナーに限らず惣菜等他部門での販売にも取り組む。
- ・工場のライン化やコスト削減に取り組み、流通消費の拡大を目指す。

取組による成果

- ・浜から安定したタコ類の販売先として高い評価。
- ・酢等の味付けを施した姉妹品の開発と販売方法の多様化。
- ・商品提案に対する評価は期待通りで取扱計画を上回る見通し。

プロジェクトフロー



ライン化されたタコブツ製造行程



1. タコをスライス



2. 蒸気で加熱



3. 計量



4. 真空包装

原料となるキズ等の国産タコ類

