

～小田原の地魚を使った蒲鉾の製造販売体制の構築～
鈴廣かまぼこ株式会社（神奈川県小田原市）

目詰まりの現状

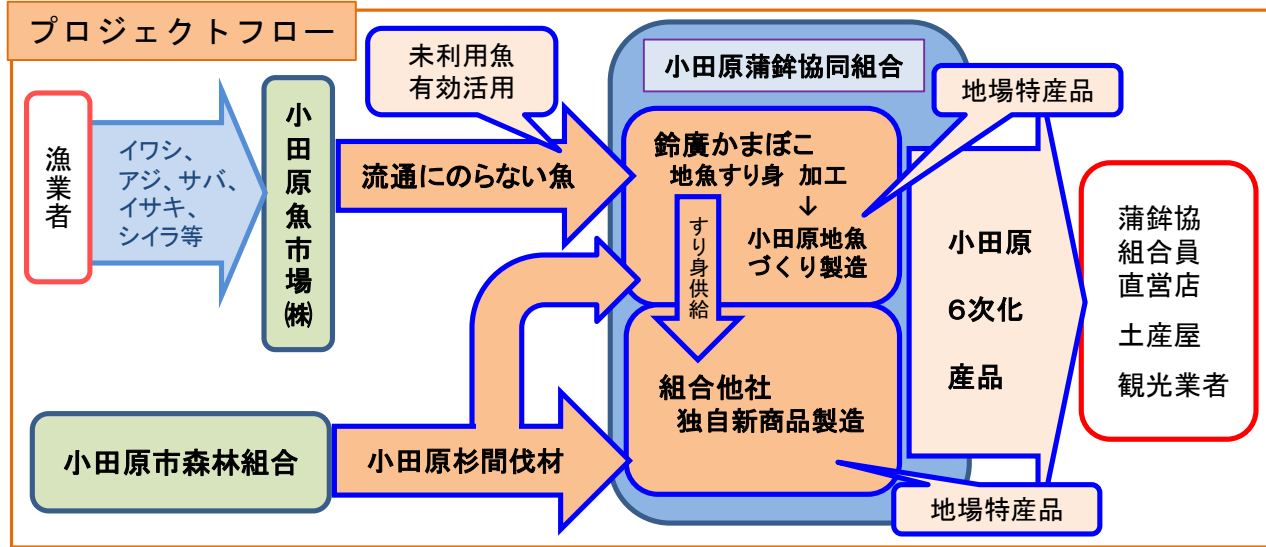
小田原漁港で水揚げされる地魚には、小サイズである、大量水揚げされる、知名度の低い等の理由で、流通にのらない魚がある。
 （イワシ、アジ、サバ、イサキ、シイラ等）

プロジェクトの概要

- 小田原魚市場(株)、小田原市森林組合、小田原蒲鉾(協)組合員12社と連携する。
- 地魚の特長を生かした地魚すり身を開発、製造する。
- 鈴廣及び蒲鉾(協)組合員は地魚すり身を使った地場特産品を製造、販売する。

取組による成果

- 試作・試食を繰り返し、地魚の小骨を生かしたザクザク感のどるかまぼこの開発に成功。
- 小田原蒲鉾組合員12社との連携、森林組合との連携により、地域の6次化産品が完成。
- 開発した商品を自営店舗で販売し、小田原地魚の消費拡大に貢献。



試食販売（消費者ニーズの収集）



鈴廣かまぼこの商品「小田原地魚づくり」



組合員他社の商品（地魚すり身使用）