

～引き取り手のない雑魚や規格外のハモの有効活用～
有限会社魚竹蒲鉾店（大阪府大阪市）

目詰まりの現状

大阪府漁業協同組合連合会(大阪漁連)や大阪中央卸売市場(中央市場)では鮮度劣化、規格外、売れ残りといった理由で行き場を失った魚が発生している。また、加工業者等でも、日々蓄積する売れ残り等の処理に難渋している。これらの原料を引き取り、製品化しているが、処理に手間がかかり受入れ量には限界がある。

プロジェクトの概要

- 冷凍庫の導入により、原料魚の受入れ、保管体制を強化する。
- 採肉機と焼機を導入し、商品製造能力を増強する。
- 「大阪産（おおさかもん）」としての商品開発、製造能力を向上する。
- 季節替わりの旬の練り製品として消費者に訴求し、関西以外での販売促進を行う。

取組による成果

- 雑魚のみを使用した練り天ぷら「雑魚天」を開発し、量販店での販売が決定。
- 味わい深い練り製品として大量流通品との差別化を図り、大手量販店等から問い合わせが増加。
- 関西エリア以外からWeb等を通じて注文増加。
- 原料調達について、同業他社との各種連携や情報交換が伸展。

