

～雑魚を丸ごと使用した揚げ物による地産地消の推進～
伏見蒲鉾株式会社（北海道小樽市）

目詰まりの現状

北海道各地で水揚げされるコマイ、カレイ、イワシ類、タラ類、サンマ、ホッケ等の地魚は、小型である、数量が揃わないなどの理由により、食用とはならず、フィッシュミール等で安価に取引されている。

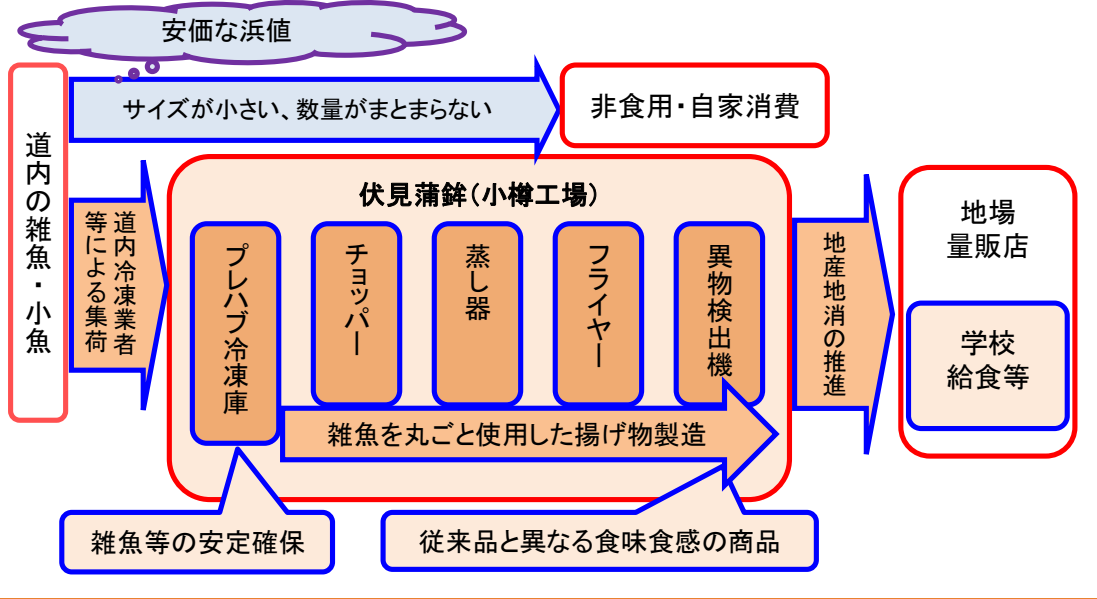
プロジェクトの概要

- 北海道産の雑魚・小魚を練り製品の原料とし、安定的な確保を図る。
- 雑魚等を使用して、骨も含め丸ごと用いた魚肉ミンチを製造する。
- 魚肉ミンチと北海道産野菜を使用した揚げ物商品を開発する。
- 開発した揚げ物商品のスキルアップを図りつつ、地元量販店や学校給食等に販売し、地産地消を進める。

取組による成果

- 地産地消コンセプトにそった試作品を開発。それまでの自社商品とは食味食感の異なる商品が完成。
- 原料の仕入れから加工に至る、安定的な生産体制を構築。
- 学校給食関係者と接触することにより、学校給食で求められる、風味、味付け、入れ目、価格等のスペックを把握。

プロジェクトフロー



製造ラインに導入した機器類



プレハブ冷凍庫



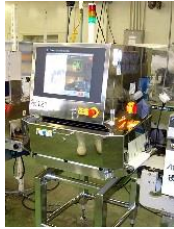
チョッパー



蒸し器



フライヤー



異物検出機



天ぷら試作品

新商品「小魚天」

