

～ニーズに即したソフトホタテ商品の開発・販売～ 佐井村漁業協同組合（青森県佐井村）

目詰まりの現状

昭和53年より青森県内漁協では初めてとなる加工事業を開始し、秋鮭やホタテ貝など地元水産物の付加価値向上を行ってきた。特にホタテ貝については、ソフトホタテ加工を先駆けて実施し、生協等に販売している。一方、消費者からはひも付きソフトや味付けソフトなど新たな商品提案を求められてはいるが、既存施設では要望に応えられない状況である。

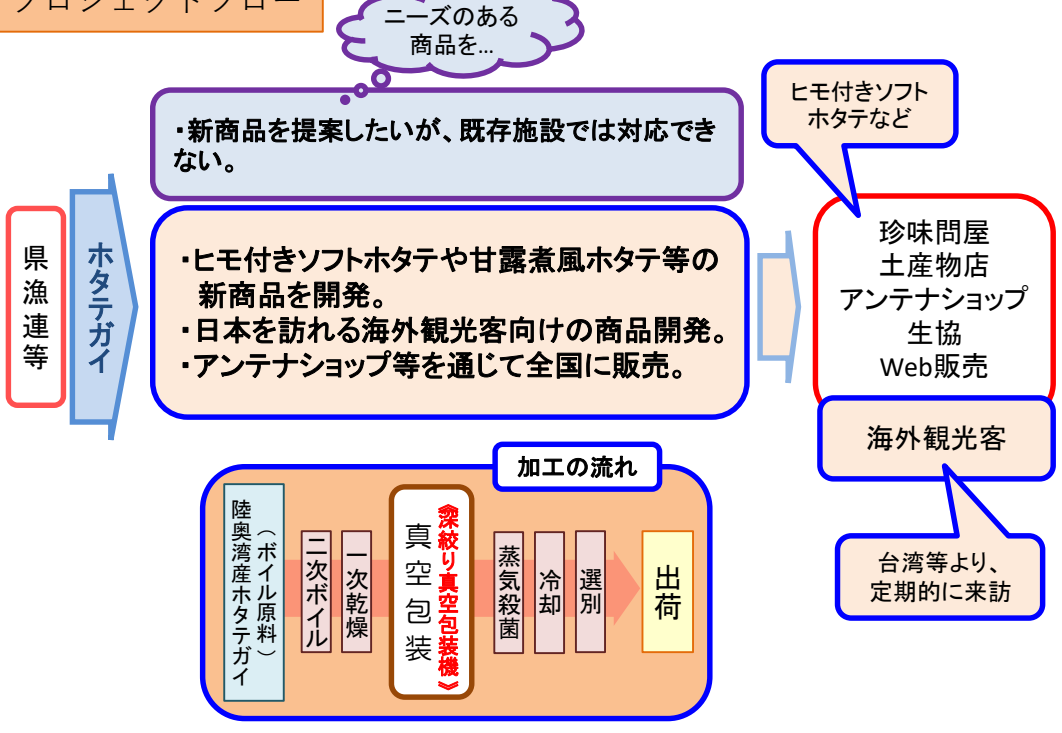
プロジェクトの概要

- 新型の深絞り真空包装機を導入、ヒモをつけたままの味付ホタテガイ商品や、他の水産物とのコラボ商品を開発し、全国へ販売する。
- 近年増加している海外観光客に向け、日本産高級珍味としてのホタテ加工品開発、販売を行う。

取組による成果

- 真空包装の技術が大幅に向上し、ヒモをつけた状態のソフトホタテを商品化。空気漏れによる商品劣化等トラブルを改善。
- 生産数が1,400個/時から1,800個/時に向上。
- 製品ロス、資材ロスの減少や、作業人員の減少によりコスト削減効果。
- ソフトホタテ商品は海外観光客に好評、定期的に販売。
- 首都圏、関西圏、九州圏等のアンテナショップで販売するほか、県内新幹線駅の催事等に参加し、「下北ブランド」を広くアピール。

プロジェクトフロー



深絞り真空包装機



ホタテ加工品

