

～新たなレトルト製造技術による地域資源の活用～  
**株式会社出雲国大社食品（島根県出雲市）**

目詰まりの現状

JFしまね大社漁港では様々な漁法でトビウオ・アジ等が水揚げされ、その多くが鮮魚として流通するが、大量水揚げや小型主体の水揚げ時には、地域の加工業者が加工用原料として流通するか、大量時には値段が付かないこともある。これを、JFしまねは買い支えを行っているが限りがあり、魚価が低迷している。これにより、大漁の日が続くと、漁業者は収入減や燃料代の関係で出漁を取りやめる事もあり、新たな対策が求められている。

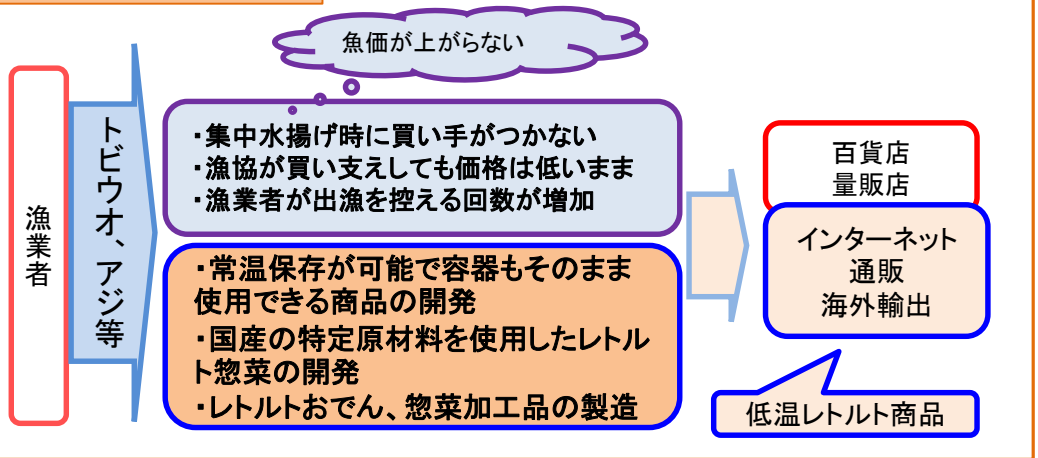
プロジェクトの概要

- ・「高温・高圧処理を行わない」「味や食感が変わらない」「保存期間の長期化が可能」な含気及びチルドレトルト手法を用い、常温保存が可能で電子レンジにも対応し、容器が食器としてそのまま利用できる新商品レトルトおでんを開発した。
- ・地元の野菜類と国産の特定原材料(アジ等)を組み合わせたレトルト惣菜加工品(つみれスープ等)を開発した。

取組による成果

- ・地元や関東圏の高級スーパーでの取扱いを開始。
- ・ホームページでの通販や海外スーパー等に販路が拡大。
- ・バイヤーから国産すり身にこだわっている点や容器のまま電子レンジで加熱できる点について高評価。
- ・容量の違う商品の販売を行うことで幅広い層へのアピールに成功。

プロジェクトフロー



レトルト釜



オートシーラー



金属探知機



レトルトおでん



(平成29年3月現在)