

～モズクの新たな販路拡大の為の新商品開発～  
**沖縄フレッシュ株式会社（沖縄県那覇市）**

目詰まりの現状

沖縄県のモズクは全国シェアの大半を占め、県内漁業にとっても重要魚種ではあるが、生産量に大きく左右され、近年は減産傾向にもかかわらず、生産量に見合った価格までは上昇していない現状にある。特に、モズクは酢漬けの状態での消費形態がほとんどであり、同様の形態であるメカブとの競合関係に陥りやすくなっている。酢を嫌う消費者やモズクの食感を味わいたいニーズもあることから、これらを踏まえた新たな商品開発が求められている。

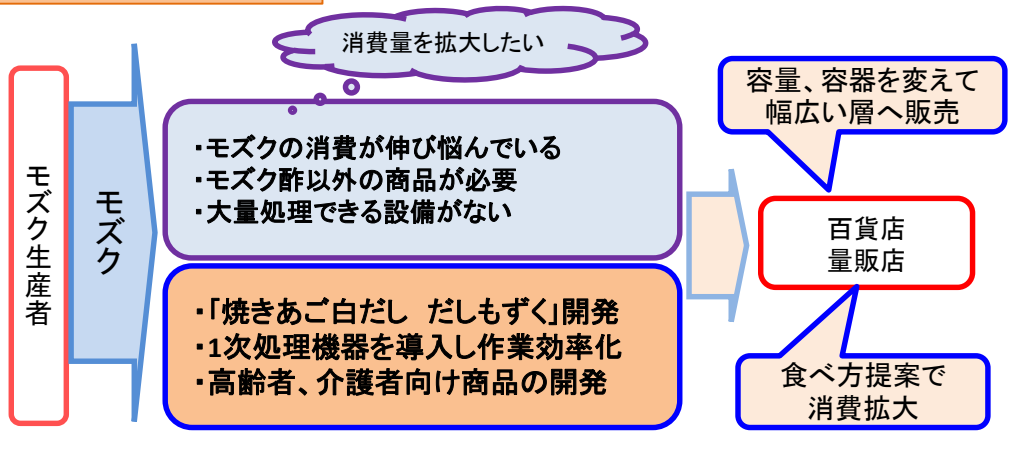
プロジェクトの概要

- 各種機器の導入により、酢を使わないモズクの商品形態として、「焼きあご白だし だしもずく」を開発し、量販店等で販売した。
- 高齢者や介護者等向けに、モズクの形状をもっと細かくする等の加工処理を行った商品開発に取り組んだ。
- 店頭販売員を置き、新商品の感想や潜在的ニーズの掘り出し等アンケート調査を行った。

取組による成果

- 店頭販売で沖縄郷土料理「ゆし豆腐」と組み合わせたメニュー提案を行ったところ、だしもずく及びゆし豆腐も併せて品切れになるほど盛況だった。
- アンケート結果を踏まえ、パックだけでなく、サイズや容器等バリエーションを増やしたことで、より販路が拡大した。

プロジェクトフロー



圧送ポンプ



攪拌機



だしもずく



焼きあご白だし だしもずく



(平成29年3月現在)