

～増加傾向にあるブリを利用した個食化対応商品の開発～

株式会社カネヨ（静岡県焼津市）

目詰まりの現状

カツオ加工業者にとって原料となるカツオは、缶詰の原料として国際商品化しており、原料手当てが難しくなっており、代替原料の手当てが急務となっている。一方、ブリは、全国的に漁獲されるようになり、大型魚は生食用として利用されているものの、小型魚は加工原料としても評価が極めて低い。

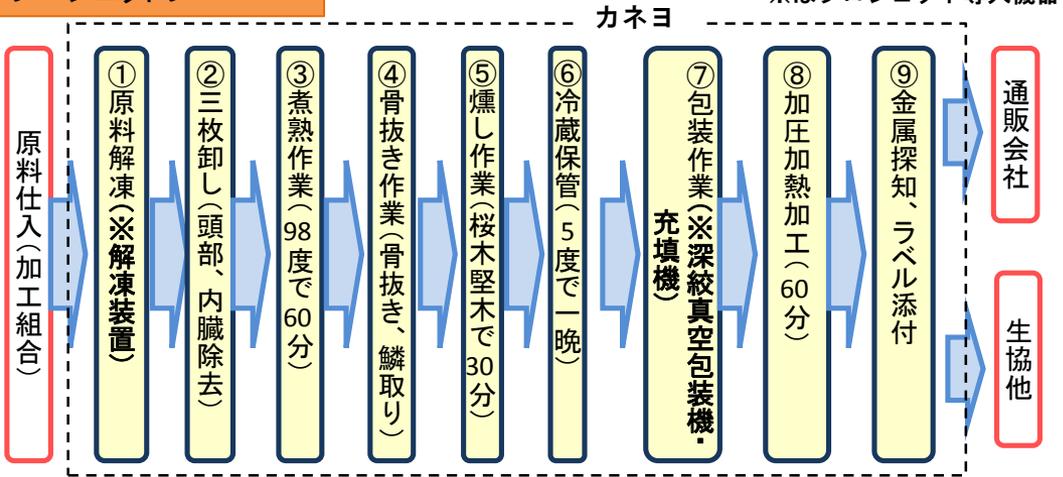
プロジェクトの概要

漁獲増傾向にあるブリについて、カツオの生利加工技術を応用し、より旨みが引き出され、簡便性、汎用性が高いレトルト商品を開発した。原料の調達に当たっては加工組合のネットワークにより、仕入れた原料を、導入した解凍装置、深絞り真空包装機、充填機を利用し、ブリ生利節等の商品開発を行った。

取組による成果

- 安価に取引されているブリについて他社へのモデルとして商品開発を行った。
- 「ブリ味噌大根」は通販会社で採用され、徐々にではあるが注文を得られるようになった。
- 「ブリ生利節」は汎用性の高いものであるが、カツオ生利節と競合し、定着までに時間を要している。

プロジェクトフロー



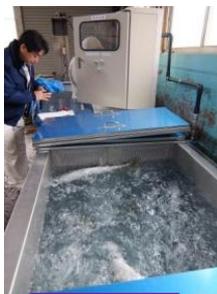
冷凍ブリ



煮熟作業



真空包装



解冻装置



ぶりみそ大根



生利ぶり

(平成26年7月現在)