

大磯漁港の地魚を使ったレシピ付宅配サービスの開発及び販売

豊漁のため廃棄される魚、規格外の魚を一次加工し、(株)吉水の責任編集のレシピ(食べ方、調理方法等)を付加した宅配サービスを実施する。

連携体

農林漁業者 (有)湘南定置(漁業)

定置網漁業を行うとともに、豊漁で廃棄せざるを得ない魚、規格外の魚を一次加工して(捌いて)、吉水Webサイトからの受注情報に従い消費者にレシピを付けて宅配する。

中小企業者 (株)吉水(宿泊業)

HP開設を行い、受注を担う。頻繁にテレビ、雑誌などのメディアに取り上げられる利点を活用し、開設したHP内に当該メディアサイトをリンクし情報発信力を高める。(有)湘南定置のノウハウを活かし、料亭経営による調理ノウハウを盛り込んだレシピを総合的に充実させる。

連携参加者 (株)井上酒造(飲料・たばこ・飼料製造業)、JF大磯(協同組合)

酒かすなどの提供、朝市でのイベント支援により連携事業を支援する。

サポート機関等 神奈川県中小企業団体中央会、地域活性化支援事務局

連携の経緯

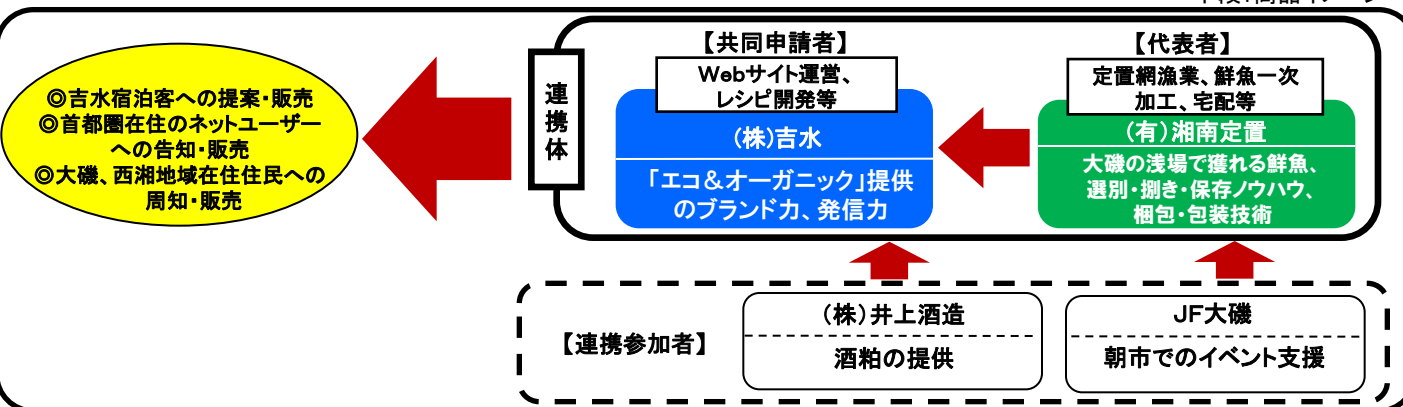
(有)湘南定置は、近年の漁価の低迷や規格外の魚の廃棄など年々売上に直結しなくなっていく漁獲状況に懸念を抱いていた。一方、銀座と京都で旅館を営む(株)吉水は、「エコ&オーガニック」で評判を呼ぶものの、過半の利用者が外国人旅行者であり、円高やインフルエンザ等外国人旅行者減少のリスクが年々増大してきた。そこで両者は魚がもっと好きになるレシピを共同開発し、地元大磯、首都圏在住のエンドユーザーへの宅配サービスに共同で取り組む事を構想し今回の連携に至った。

連携に当たっての課題や工夫等

(有)湘南定置の課題は、価格維持のために廃棄に至る鮮魚の活用と天候不順による漁獲量変動リスクの克服である。(株)吉水の課題は、「エコ&オーガニック」の企業ブランドをより進化させ、宿泊客の増減に影響されない新たな収益基盤の確立である。そこで「自家製」をキーワードに干物やさつまあげ等、普段はスーパー等で購入する食材をちょっとした工夫で作れるレシピを付け、魚を消費者に直送する。(有)湘南定置は一次加工をし、(株)吉水は調味料などにこだわったレシピづくりを担当する。



写真 上段:加工場
下段:商品イメージ



連携による効果

農林漁業者 5年で1,800万円の売上高増加、廃棄鮮魚の付加価値化

朝獲れ鯖、鰹等の鮮魚で規格外、廃棄に回してしまう魚を一次加工(洗浄、臓物除去、さばく等)し、付加価値の高い宅配食材として提供することで売上高の増加が期待される。

中小企業者 5年で2,570万円の売上高増加、新たな収益源(物販事業)の確立

高いメディア力を活かし有力媒体へ積極的に広報し、消費者の需要を開拓することで、売上高の増加が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名: 有限会社湘南定置 所在地: 神奈川県中郡大磯町大磯1431
TEL: 0463-61-3019 FAX: 0463-61-3019
E-mail: shonan.teichi@gmail.com