

地域	新潟県 新潟市	認定日	平成22年6月15日	通巻番号	3 - 22 - 090
----	---------	-----	------------	------	--------------

新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

## 魚醤油を活用した料理や加工品等の開発・販売と魚醤油食ブランドの展開

新潟産の地魚を活用した魚醤油と魚醤油を活用した加工品の開発及び新たな料理メニュー、食サービスの提供を行う。

### ➤ 連携体

**農林漁業者** JF新潟(協同組合)

地元の漁業資源を用いて多様な魚醤油と関連加工品を製造、供給し、地魚の価格向上を目指す。

**中小企業者** 新潟県すし商生活衛生同業組合(協同組合)

魚醤油と魚醤油を使用した加工品や料理を開発して新たな食文化を創造することで、組合加盟店の売上増を目指す。

**サポート機関等** 新潟県水産課 新潟市水産林務課 新潟県水産海洋研究所

魚醤油食ブランドの展開や多様な魚醤油の開発と魚醤油の品質改善を支援する。

### ➤ 連携の経緯

すし商品「極み」に南蛮エビ醤油を組み合わせて既存の顧客に提供したところ、大変好評であったため、魚醤油を活用した新たな展開により組合加盟店の売上増を目指す新潟県すし商生活衛生同業組合と、魚醤油と関連加工品の製造販売で魚価の向上を目指す新潟漁業協同組合の思惑が合致し、連携に至った。



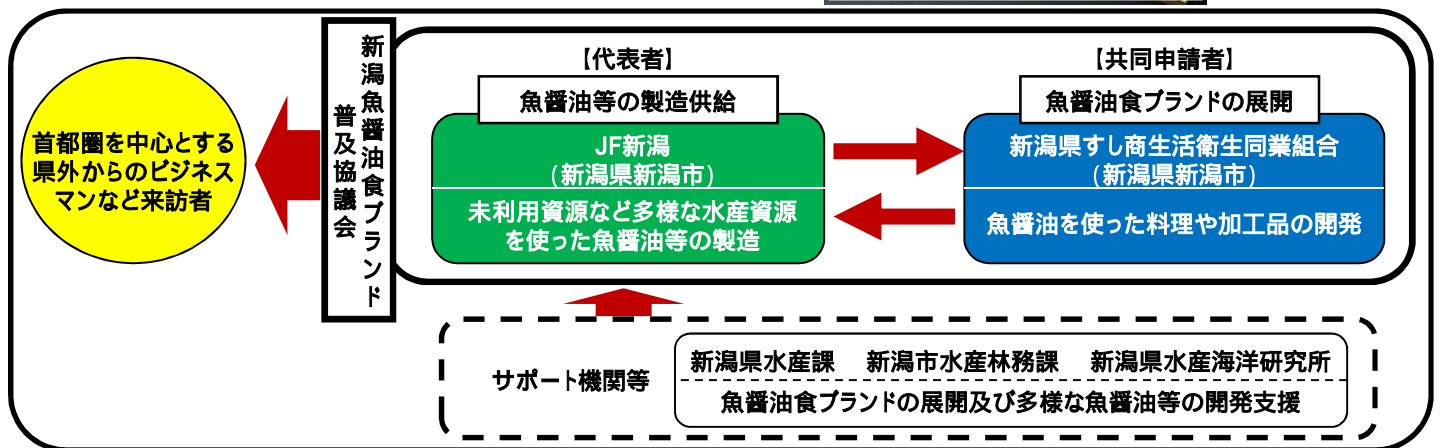
「極み」

### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

新潟漁業協同組合は、未利用魚など多様な水産資源を持つが、消費者の嗜好把握やPR展開の経験が不足しているため、経験豊富な新潟県すし商生活衛生同業組合と共同組織「新潟魚醤油食ブランド普及協議会」を結成する。協議会組織として多様な魚醤油や関連加工品の開発と品質改善を行い、これを活用した魚醤油食ブランド展開を進め、新たな食文化の創造により、地魚の魚価向上と、すし店の売上向上を図る。



「魚醤油」



### ➤ 連携による効果

**農林漁業者** 5年で2,400万円の売上高増加、漁協組合員の魚価向上

魚醤油による新たな食ブランドの展開と食文化創造により新潟の魚の評価が高まる。

**中小企業者** 5年で580万円の売上高増加、すし組合員の売上向上

魚醤油による新たな食文化創造により県外客による飲食売上が増加する。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：新潟漁業協同組合  
 T E L : 025-244-6181  
 E - m a i l : s-ikeda@nigyokyo.jf-net.ne.jp

所在地：新潟県新潟市中央区万代島4-1  
 F A X : 025-244-6188  
 ホ ー ム ペ ー ジ : <http://www.jf-net.ne.jp/nigyokyo/>