

地域	東京都 渋谷区	認定日	平成23年2月8日	通巻番号	3 - 22 - 097
----	---------	-----	-----------	------	--------------

④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

Sサイズ天然エゾアワビによる干しあわびの開発・普及事業

大量に漁獲されるSサイズ天然エゾアワビを原料とした干しあわびの製造及び飲食店向メニュー、加工食品の開発・販売事業

➤ 連携体

農林漁業者 **JF尻屋(協同組合)**

天然エゾアワビの漁獲と、干しあわび製造ノウハウを活用し、Sサイズあわびを利用して、干しあわびへの加工を行う。

中小企業者 **(株)南国酒家(飲食店)**

Sサイズ干しあわびを利用した飲食店メニュー、加工食品の開発・提供及び中国料理以外への干しあわびの普及促進を行う。

(株)グローバルフィッシュ(飲食料品卸売業)、岩手缶詰(株)(食料品製造業)

連携参加者

干しあわび製造の技術協力、干しあわび加工食品の製造協力、中国料理以外の干しあわび普及の協力をを行う。

サポート機関等 **西武信用金庫、(独)中小企業基盤整備機構関東支部**

➤ 連携の経緯

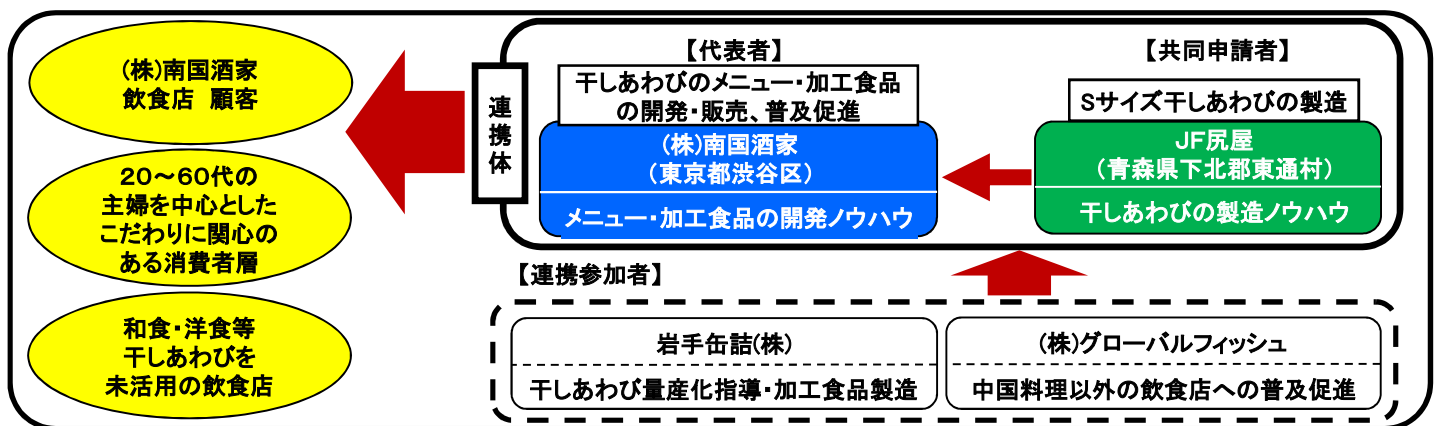
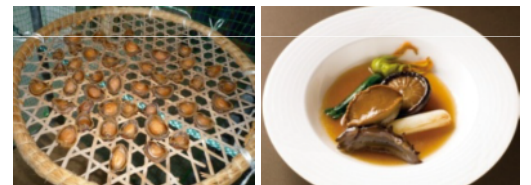
「干しあわび」は日本国内で製造されていないが海外に輸出されており、国内には普及していない。(株)南国酒家は「日本のおいしい中国料理」を提供する一環として干しあわびを消費者により提供しやすくし、日本国内に普及する方法を模索していた。一方、尻屋漁業協同組合は一級品の干しあわびを製造するノウハウを持つが海外輸出に販路を限られ、また、相場の乱高下等による漁獲や出荷量が伸び悩んでおり、付加価値の高い商品の製造と販路拡大を狙っていた。その両者の思惑が一致し連携するに至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

今まで活アワビとしてしか活用されていなかったSサイズあわびを干しあわびに加工する。また、職人の技術と勤に頼ってきた干しあわび製造を品質管理の徹底とマニュアル化による量産化と品質管理の向上を実現する。

Sサイズの干しあわびを活用した各種飲食店メニューへの提案、加工食品を製造販売とすることと並行して、中国料理以外の干しあわび利用の裾野を広げるため、インターネットやパブリシティを活用し、和・洋食での干しあわびを利用したメニュー提案を進める。



➤ 連携による効果

農林漁業者 **3年で4, 176万円の売上高増加、収益の改善**

活アワビの販売から干しあわびの販売へシフトすることで安定した収益と雇用増加、漁業活性化が期待される。

中小企業者 **3年で13, 140万円の売上高増加、ブランド価値の向上**

加工食品の販売による販売チャネルの拡大、普及促進による認知度向上により運営飲食店の来客数増加が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社南国酒家

T E L : 03-5485-5605

E - m a i l : moriteru@nangokusyuka.co.jp

所在地 : 東京都渋谷区神宮前6-35-3 コープオリンピック内

F A X : 03-5485-6130

ホームページ : <http://nangokusyuka.co.jp>