

地域	徳島県 鳴門市	認定日	平成26年10月15日	通巻番号	7 - 26 - 048
----	---------	-----	-------------	------	--------------

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

鳴門わかめの冷凍加工商品の開発・製造・販売

アーム式クレーンで水揚げされた鳴門わかめを活用し、鳴門わかめでは初となる冷凍加工商品の開発・製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 **佐野水産(水産養殖業)**

新たにアーム式クレーンを導入し、鮮度の劣化防止と作業の効率化を図り、鳴門わかめの安定供給を行う。

中小企業者 **(有)うずしお食品(食料品製造業)**

製造設備、経験、ノウハウを活用した商品開発・製造及び、既存販路を活用した販売を行う。

連携参加者 **(株)スペック(保健衛生)**

冷凍技術と販売経験を活用し、商品開発と販売に関するアドバイスを行う。

サポート機関等 **(独)中小企業基盤整備機構四国本部**

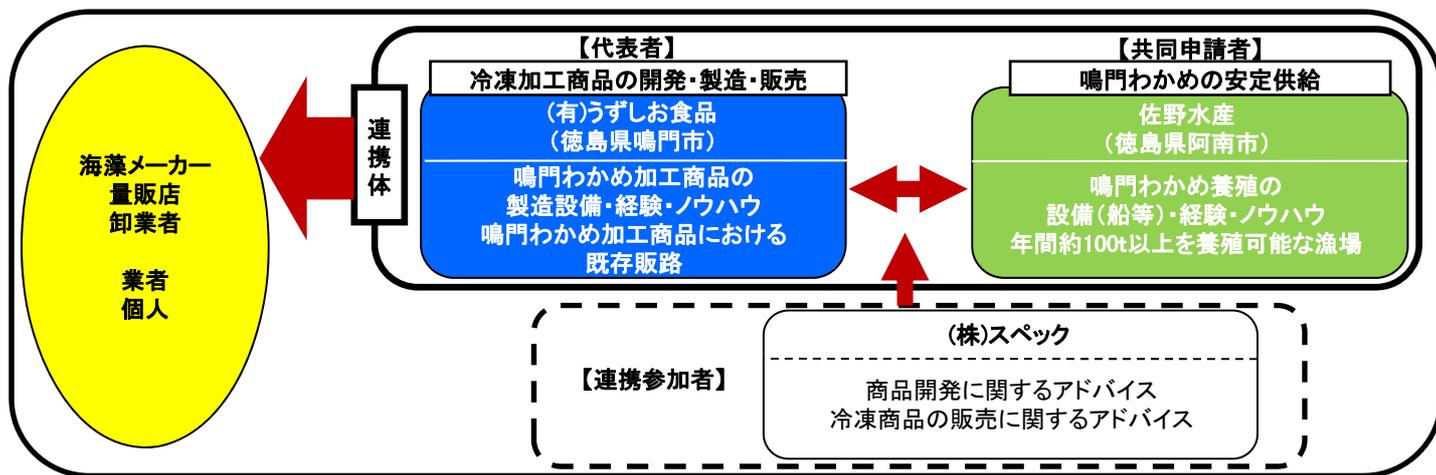
➤ 連携の経緯

(有)うずしお食品は、相次ぐ産地偽装問題などの影響を受け、鳴門わかめの消費量が減少していることから、原産地を明確にしたり、歩留まりが悪い塩蔵加工以外の加工商品を開発し、安定的な仕入れ先を確保することが課題となっている。佐野水産は、事業を継続していくために、重労働に伴い人員の確保が難しい現状を是正すべく、作業負担を軽減する工夫によって人員を確保し、生産量を維持することや、取引価格の安定した販売先を確保することが課題となっている。そうした中、両者が相互に取引のある(株)スペックに各々の課題を相談していたところ、(株)スペックの仲介により、互いの課題解決のために連携し、付加価値の高い冷凍加工商品を開発することとなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

佐野水産は、鳴門わかめ養殖の設備(船等)・経験・ノウハウを用いて、鮮度の高いわかめの安定供給を行う。新たにアーム式クレーンを導入し、鳴門わかめを船横で傷めること無く刈り取って鮮度の劣化を防止するとともに、作業の効率化を図って水揚げ量を増加させる。(有)うずしお食品は、解凍後に生わかめ同様の食感を維持した鳴門わかめの冷凍加工商品の開発・製造・販売を行う。本事業では鳴門わかめの鮮度保持のため、阿南市の漁場近くのボイル加工設備、殺菌処理設備及び急速冷凍機械を備えた冷凍加工処理工場にて加工を行う。



➤ 連携による効果

農林漁業者 **売上高増加、安定的な収益確保による経営安定**

原料供給により安定的な収益確保が図られるなど、経営安定化が期待される。

中小企業者 **3年で3,500万円の売上高増加、収益性の改善**

鳴門わかめの冷凍加工商品の開発・製造・販売により売上の増加と収益性の改善が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 有限会社うずしお食品
TEL : 088-685-3301
E-mail : uzusio@tv-naruto.ne.jp

所在地 : 徳島県鳴門市里浦町里浦字花面350-32
FAX : 088-685-3306