

[事業計画名]

淡路島「4年とらふぐ」の開発による商品の高付加価値化と販路拡大

4年間育成した養殖とらふぐの量産・本格販売に向け、電動ふぐ皮すき機の導入、育成するための生簀の新設を行う。設備の導入で、生産性の向上を図り、高品質で天然に近いとらふぐの商品開発と販路拡大を目指す。



取 り 組 み の 背 景

平成10年頃から全国的に養殖とらふぐの生産量は増加している。輸入品の影響もあり、平成26年に中央卸売市場で史上最安値を付けるなど、養殖とらふぐの値段は暴落傾向にある。この状況に対応するため各養殖業者は、その生産方法に工夫を凝らし様々な付加価値を付けようと競っている。当社においても、価格競争に陥らないように、高付加価値商品の開発を行う必要があった。

当地では「淡路島3年とらふぐ」がブランド化されており、当社の「淡路島3年とらふぐ」も市場で高い評価を得ている。その「淡路島3年とらふぐ」をさらに1年育成し、「4年とらふぐ」の商品化・量産化をすることで、高付加価値商品として販売することにした。

取 り 組 み の 目 標

- 高付加価値商品の開発・商品化
- 販売チャネルの増加
- インターネット販売の強化

取 り 組 み の 内 容

市場価値の高い「淡路島3年とらふぐ」の商品力を一層強化させた新商品（4年とらふぐ）を開発し、平成26年10月に取引先の料理店にサンプル出荷した。そこで高い評価が得られ、市場性は十分であると確信した。そこで、これからは新商品（4年とらふぐ）を量産化できる体制を整え、他社との差別化を図りたい飲食店・ホテル等の業者、「淡路島3年とらふぐ」に飽きた常連客に対して販売する。

しかし、量産化するには現有設備では不十分である。そこで、量産化に必要な設備（ふぐ皮すき機・生簀）を導入する。また、当社の主力販売チャネルであるインターネット販売を強化し、新商品のブランド「淡路島3年とらふぐ極（きわみ）」※の知名度向上、顧客からの信頼獲得を目指す。

※当社の「4年とらふぐ」のブランド名を「淡路島3年とらふぐ極（きわみ）」とした。

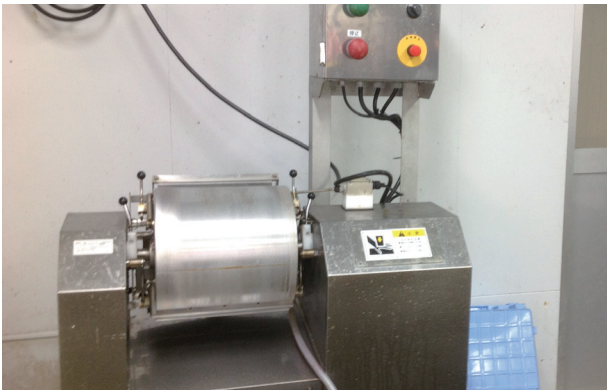
POINT 1

「淡路島3年とらふぐ極（きわみ）」の量産化に必要な設備投資

とらふぐの調理工程において、ふぐの外皮と内皮をはがす必要があり、ふぐ皮すき機を使用している。「3年とらふぐ」の重量は1.5kg程度であるが、「4年とらふぐ」は2kg程度となるため、現有の皮すき機では加工できない。そこで、大型サイズの加工が可能となる皮すき機を導入する。また、最適個数の養殖ができるよう、生簀を増設する。



左から「4年とらふぐ（約2kg）」、「3年とらふぐ（約1.5kg）」、「2年とらふぐ（約800g）」、「1年とらふぐ（約250g）」



皮すき機

POINT 2

「淡路島3年とらふぐ極（きわみ）」ブランドの周知と販売強化

チラシ作成や転換率アップ支援ツールを活用してインターネット販売を強化した。

転換率アップ支援ツールは、最新の注文状況を商品画像付きでリアルタイム表示するツールで、どの商品に注文が入っているのかが画像つきで表示され、商品ページに飛べるほか、レビュー数や注文数量も表示し、リアルタイムの売れ筋商品が分かる。



チラシ

企 業 概 要

若男水産株式会社

●事業内容

ふぐ、サクラマスなどの養殖・加工、販売を行う。主力商品である「淡路島3年とらふぐ」は、兵庫県認証食品になっている。

●主要生産設備

クレーン付船舶、生簀、急速冷凍機（3Dフリーザー）、電動ふぐ皮すき機など

同 社 の 強 み

自社で加工・販売まで行うことで、品質の良否、顧客の評価を実感できる。

所 在 地：南あわじ市福良甲135-46
T E L：0799-52-3561
設 立：平成23年10月3日
代 表 者：代表取締役社長 前田 若男
従業員数：3人（平成27年8月現在）
資 本 金：100万円
E-mail: owner@3nen-torafugu.com
http://www.3nen-torafugu.com/



若男水産株式会社

代表取締役社長

前田 若男氏

より付加価値のある商品を提供します

世界3大潮流のひとつで日本国内最速の渦潮、栄養豊富な瀬戸内海で繁殖するプランクトンが潮流によって自然に集まる地の利を生かして、地元では「淡路島3年とらふぐ」のブランド化に成功しました。幸い、お客様から、『歯ごたえがあり引き締まり感がある、コクがあり濃厚な旨みがある、より天然とらふぐの食感に近い』と高評価を頂いております。今般、当社では3年ものをさらに育成した「4年とらふぐ」の開発、量産化、さらにはブランド化に取り組んでいます。

量産化のメドはつきました。しかし、ふぐは致死率の高い生き物です。育成期間が長くなることで、3年ものに比べ病気や死亡リスクが高くなります。今後は、致死率の抑制や死亡時期の見極め（死亡時期が見極められれば、死亡する前に加工し商品化することが可能になる）によって廃棄率を抑え生産性を上げることが重要になります。

また、将来はふぐ皮に多く含まれるコラーゲンを生かした新商品、例えば健康食品、化粧品分野への展開を検討したいと考えています。

さらに、ふぐに次ぐ新商品として、サクラマスを地元の特産にするよう活動しています。生産者・料理人・マスコミが一緒になって淡路のサクラマスを盛り上げていく所存です。その際には、今回の事業で導入した機器（皮すき機・生簀）やインターネット販売強化で得た当社の知名度・信用力などが生かされます。