

株式会社 丸昇物産

沖縄の伝統的「麴」による 新たな発酵水産食品の開発

経緯
内容
成果等

Background・Contents・Result



当社は本事業で、沖縄の伝統的「麴」を使い、新たな風味と食味をもたせた高付加価値水産加工品の開発に取り組んだ。

当社はマグロやソデイカ等の水産加工品を製造販売しています。その加工過程で生じる端材(切り落とし)を活用し、新たに高付加価値商品とする商品設計とした。

具体的には、一般的な漬け込みではなく、「発酵」によるものとして本事業を活用して、当社が調合する調味料と水産加工原料に最適な紅麴発酵液を開発した。

マグロ、ソデイカ、サーモンを使用し、紅麴発酵液と調味原料の配合試作を繰り返しながら、漬け込み具合、食味を確かめる試作を5ヶ月間実施し試作品を完成させた。

本事業で導入した自動計量包装値付機と金属検知付きの重量チェッカーにより、新商品の生産体制も整った。

販売戦略としては、地元糸満の水産業をイメージさせ県内消費者、観光客をターゲットとし、第二段階として県外の高級地域製品の嗜好層にPRするなど、発酵水産加工品の新たな市場形成を目指す。

DATA

代表者名／代表取締役 與那覇 昇
設立年／昭和55年
所在地／沖縄県糸満市西崎町5-12-7

電話番号／098-852-3070
FAX／098-994-0110
URL／marusho.info/

資本金／10,000千円
従業員数／20人
業種／食品製造業