

「北三陸」の世界的地域ブランド化を目指したウニ加工品の開発と検証

(岩手県九戸郡洋野町)

～北三陸世界ブランドプロジェクト実行委員会～

H27年度輸出拡大モデル事業
報告概要

取組全体の目的・概要:

北三陸産のキタムラサキウニを用いた商品開発及び台湾・香港に対するマーケティング

主な実施取組の内容

取組① 北三陸産のキタムラサキウニを用いた商品開発

- ・「殻付きウニ」「むき身ウニ」「塩ウニ」の加工方法を開発した。
- ・香港への輸送方法を開発し、北三陸での加工から約30時間で香港の小売店の店頭へ並べることができる。
- ・「むき身ウニ」「塩ウニ」のパッケージデザインを開発した。



取組② 台湾・香港への北三陸産のキタムラサキウニのマーケティング

- ・香港: 2017年2月の2017 Japanese Foods "Premium" Trade Fair in Hong Kong(場所: パンダホテル)に出展するなど、香港にて22社に対して販路開拓を実施。
- ・台湾: 2017年2月に裕毛屋企業股份有限公司にマーケティングを実施。



得られた成果

台湾・香港で合計22社の商談を行い、香港の2社と、「殻付きウニ」「むき身ウニ」の2品目について取引が決定した。

今後に向けた課題・活動の見通し

今年度開発した商品は、賞味期限が短いこと、輸送コストが高額になることが課題であり、輸出をさらに促進するためには、低価格帯の商品開発が求められる。また、地域の雇用安定化のために、他産地のウニの調達も引き続き検討する。