

平成30年度 チーム化による水産加工業等再生モデル事業(1.2億円)

事業の目的・概要

- 被災地の複数の水産加工業者等が、連携して行う、販路開拓や人材活用、福島水産加工業の復興等に資する先進的な取組を支援することで、被災地のチーム化モデルの構築を推進。

【新たな福島】

“青・医・地”連携による小名浜産青魚の地産地消プロジェクト「あおいち」

サバ、イワシなどの小名浜産青魚を使って、医療福祉関係者、地域の料理人が連携し、健康食品を開発する。また、病院や福祉施設、スーパーや鮮魚店向けの統一した商品づくりを進め、地産地消の拡大に取り組む。

福島のお魚を食べようプロジェクト

メディアを活用した風評払拭のためのPRを行うとともに、大規模外食イベントや小売店、外食チェーン店において福島県産水産品を消費者へ直接PRすることで、福島県産水産品の消費拡大に取り組む。

いわき産郷土料理「安甲の友酢」と「安甲鍋」の復活事業

震災を機に生産がなくなってしまった、いわきの郷土料理である「安甲の友酢」と「安甲鍋」を復活させるため、再度商品を開発し、流通・小売店等と連携しながら、市内や首都圏等における販路拡大に取り組む。

【新たなネットワーク】

VR動画等を活用した水産加工品マーケティングの推進

水産加工業者等が、専門家の指導のもと商品のPR手法を学び、VR(Virtual Reality)動画や動画コンテンツを作成することで、マーケティングのノウハウを育成する。これを催事やEC(Electric Commerce)にて商品PRに用いることで、販路拡大に取り組む。

塩竈かまぼこ手焼き職人育成による販路拡大事業

塩竈かまぼこの「手焼きで熱々」の美味しさを提供できる塩竈かまぼこ手焼き職人を育成するとともに、県内外食店や首都圏等におけるかまぼこの販路拡大に取り組む。

香港等への塩釜産品販路構築に向けた人材育成の強化

塩釜地域の水産加工品の輸出体制を強化し、水産加工業者の輸出をOJTにより人材育成していく。さらに、勉強会や地域の異業種との交流、他地域との交流等を通じて、輸出に関するノウハウを蓄積し、持続的な輸出体制の構築を目指す。

【新たなチャレンジ】

三陸水産加工品によるからだにいいプロジェクト

美容健康誌による三陸の牡蠣・ほやの美容と健康成分を訴求するとともに、流行発信ショップでテストマーケティングを連動して実施。美容と健康に関心の高い層への認識促進と好感度醸成し、新たな販路開拓のキッカケづくりに取り組む。

メディケアシーフーズ商品開発プロジェクト

石巻の水産加工品を活用し、研究機関や民間企業と連携して、医療・高齢者用商品開発を行い、シンガポールの医療機関や福祉施設を中心に販路開拓を目指す。

陸上における牡蠣の蓄養・温度管理によるおいしい牡蠣の通年出荷モデル事業

陸上における牡蠣の蓄養・温度管理することで、おいしく育った牡蠣の通年出荷を可能にする。これにより、年間を通した牡蠣の販路拡大に取り組む。

ほやのイメチェン！プロジェクト

鮮度を保ち流通させることにより、おいしいほやの提供を目指す。また、未利用素材であるほや殻を利用した食品利用の提案や消費者向けレシピ開発等を通じて、ほやのイメージアップを図るとともに、ほやの国内販路拡大に取り組む。