

令和元年度 チーム化による水産加工業等再生モデル事業(1.1億円)

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、商品開発、販路開拓、人材育成等を行う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。

【新たな企業間協働】

各社の強みを活かせるバーチャル共同工場の構築プロジェクト

石巻市の各加工業者の強みや設備稼働率などをデータベース化し、バーチャルな工場群として共同化。新商品のベースを統一し、シリーズ化することで各社の強みを活かし、共同販売体制を構築する。

「人事」機能の共有化による働き方改革推進プロジェクト

複数の加工業者間で「人材育成」「働きやすい環境づくり」「人材獲得」の機能を共有した「水産人事部」を創設し、幹部候補・若手社員の人材育成、同業種・若手のコミュニティ形成、共同人材マッチング等を推進する。

「YURIAGE SUNS」生産・販売相互協力プロジェクト

名取市の水産加工業者が「YURIAGE SUNS」としてチームを組み、閑散期の企業から繁忙期の企業への人材の補完や、各社商品の一括商談を通して、商品の製造から販売まで地域が一体となって協力・実施できる体制を構築。

【新たな需要拡大】

ほやの栄養価を軸にしたブランディングとコアファンコミュニティの構築

ほやの栄養価について商品ごとのデータベースを構築し、栄養価を訴求したブランド化を推進。「ほや伝道師」といった消費者を巻き込んだ購買活動につながるコアファンを育成し、強固なコミュニティによる消費拡大を目指す。

【新たな市場開拓】

三陸開港！世界に繋がるセントラルキッチン推進プロジェクト

台湾など海外で調理しやすい多様な魚種を生食対応の高精密冷凍規格商材として開発し、EU-HACCP認証も視野に冷凍向けの品質管理等を行って、コンテナで定期的に海外へ出荷できる体制を確保する。

ミネラルたっぷりの海藻ディップソースで欧米市場開拓プロジェクト

欧米で市場のある海藻ディップソースに着目し、気仙沼産の海藻でその市場に参入できる商品を開発し、トレーサビリティを踏まえた一気通貫型生産体制の構築により欧米市場への販路開拓を図る。

石巻産オイスター&ベジタブル 新需要創造プロジェクト

石巻の牡蠣と農産物がコラボして、マーケットインの発想でレトルト商品等を開発し、生産ラインは、閑散期の加工ラインなどを組み合わせて、効率的に生産する体制を構築する。

この他に、計画事業を4件を支援

海外インフルエンサーマーケティングを活用した常磐もの需要開拓

常磐ものを使った新メニューを外食店及び食フェスで提供し、海外インフルエンサーや海外向けバイラルメディアを通じて情報発信を行い、訪日外国人向けプロモーション等を展開。新たなインバウンド需要を開拓し販路拡大を図る。