



室津の力キを使った特産品 試作から商品化まで 地域内で完結させ 地元が潤う販路を支援

地元の素材を新たな特産品に

たつの市の室津地区では20年ほど前から沿岸部でカキの養殖が始まり、近年は直売所も増え、濃厚な味わいの大粒のカキは多くの人に知られています。たつの市商工会では、2011年に、室津のカキの知名度をさらに広めようと、これを原材料に使った「牡蠣しょうゆ」を商品化し、会員事業所や直売所など地域限定で販売してきました。

同商工会では14年にひょうご産業 活性化センターの異業種交流活性化 支援事業のことを知り、これを活用し て商工会内に地域特産品研究会を 設置。カキを使った新たな特産品の開 発に着手しました。メンバーは食料品 製造業者のほか建設業者など9人で 構成され、委員長には中元設備工業 の中元国義社長が就きました。「商品 開発に当たっては外部のコンサルタン トに任せるようなことはせず、試作品作 りから商品化まで全て地域内で完結 することを目指し、販売も地域限定を 狙ってスタートしました | と地域にお金 を落としてもらうための商品開発を指 向したといいます。

1回目の会合で委員の佃煮製造業者、炭屋の伊藤隆之社長から「カキを佃煮にしてみたい」との案が出されま

したが、佃煮は他の産地でも商品化されていることから、他の委員から「オリーブオイル漬けにしてみてはどうか」とのアイデアが提示されました。試作してみたところ、想像以上にカキとオリーブの相性が良かったことから「牡蠣ふくめ煮オリーブオイル漬け」の商品化が決まりました。

また、カキ養殖・販売業者の津田宇水産の商品開発部門リーダーの津田礼子さんからは、季節商品であるカキを通年で販売できる商品をとの思いから、缶詰としての商品化の提案がありました。試作品はメンバーから高い評価が得られ、「水分を減らして」「もう少し薄めの味付けで」とブラッシュアッ

地元でしか買えない商品を

商品化した3商品はポスターやチラシを作成したほか、地域イベントや全国物産展に出展し、手応えを得ました。さらに17年には異業種交流活性化支援のステップアップ枠として販路開拓に特化した支援を受け、東京、大阪を中心に出展。「西播磨フードセレクション」に出品し金賞を受賞するなど、ブランド力向上にも注力しています。

現在、「牡蠣ふくめ煮オリーブオイル漬け」「牡蠣缶詰」についてはそれぞれ炭屋、津田宇水産の店頭で、「牡蠣しょうゆぽん酢」についてはカキ直売店など市内に限定して販売。戦略的に「地元に行かないと買えない商品」とし



「牡蠣しょうゆ」を皮切りに、「牡蠣しょうゆぼん酢」、「牡蠣ふくめ煮オリーブオイル 漬け」、「牡蠣缶詰」など次々と商品化

て育てようとしています。また「どこに行 | いるお店の地図が表示できるような仕 けば購入できるのか」といった問い合 わせが増えていることから「商品にQR

組みも作っていきたい」と中元委員 長。商品開発については、開発された コードなどを付けて、かざせば販売して 特産品の素材がカキに限られていた

ため、今後は揖保川町のトマトやトウモ ロコシ、新宮町のバジル、クワの実など を使った商品化にもチャレンジしていく 予定です。

会社概要 たつの商工会地域特産品研究会 所在地 たつの市揖保川町原849-37 TEL 0791-72-7550

URL http://www.shoko-tatsuno.jp/

支援メニュー講座

異業種交流活性化支援

ひょうご発のイノベーションを起こそう!

異業種交流活性化支援事業の概要

(1) 対象事業

異なる業種の中小企業者等で構成されるグループが実施する新分野進出、新商品・新サービス・新技 術開発、販路開拓等をテーマにした異業種交流事業

(2) 支援の内容

- ①異業種交流事業に必要な経費の補助(県補助金)
 - 補 助 期 間:2年以内
 - ・補助額:1グループあたり上限額1,500千円/2年間(補助率:定額)
 - ・補助対象者: 県内の商工会議所、商工会、兵庫県中小企業団体中央会、兵庫工業会、兵庫県工業 技術振興協議会の会員企業を中心メンバーとして活動する異業種交流グループ
- ②ひょうご産業活性化センターによる各種支援の実施
 - ・相談窓口の設置 (異業種連携相談室)
 - ・各分野の専門家(製造・販売・金融・技術・デザイン等)からなる異業種連携アドバイザー等による 専門的な助言の実施
 - ・異業種グループの連携・交流促進(活動事例報告会、交流会、課題解決セミナー等)

問い合わせは ひょうご産業活性化センター創業推進部 異業種連携相談室 111078-977-9073