

地域	石川県金沢市	認定日	平成26年2月3日	通巻番号	4 - 25 - 117
----	--------	-----	-----------	------	--------------

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

新流通システムの構築による地元産の新鮮な水産物の加工・販売事業

「朝獲れ」の新鮮な水産物を漁港から直送する流通システムを構築して、水揚げ当日にフィレ等に加工して販売する。

➤ 連携体

農林漁業者

(株)ジェファ(JFいしかわグループ) (漁業)

石川県内の各漁港で早朝に水揚げされた水産物を自社トラック便で集荷・配送して、加工用水産物の安定供給を行う。

中小企業者

石川中央魚市(株) (飲食料品卸売業)

水揚げ当日にフィレ等に加工したブリ、タイ、サバ等を新鮮な状態で地元のスーパーや料理店に販売。また、冷凍処理を行い、需要に合わせて首都圏等に販売する。

連携参加者

(株)マルストック(食料品製造業)

早朝に水揚げされた水産物をHACCPシステムを導入した加工場で、水揚げ当日の午前中にフィレや切り身に加工する。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北陸本部

➤ 連携の経緯

石川中央魚市(株)と(株)ジェファは、石川県産水産物の県内消費の拡大推進を目的に、早朝に水揚げされた「朝獲れ」の水産物を、当日中に新鮮な状態で地元消費者に提供する流通システムを構築。さらに、石川中央魚市(株)がHACCPシステムを導入した水産物の加工・流通会社の(株)マルストックを設立したことにより、地元産の新鮮な水産物を水揚げ当日にフィレ等に加工して販売することとなった。



水産物加工施設

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

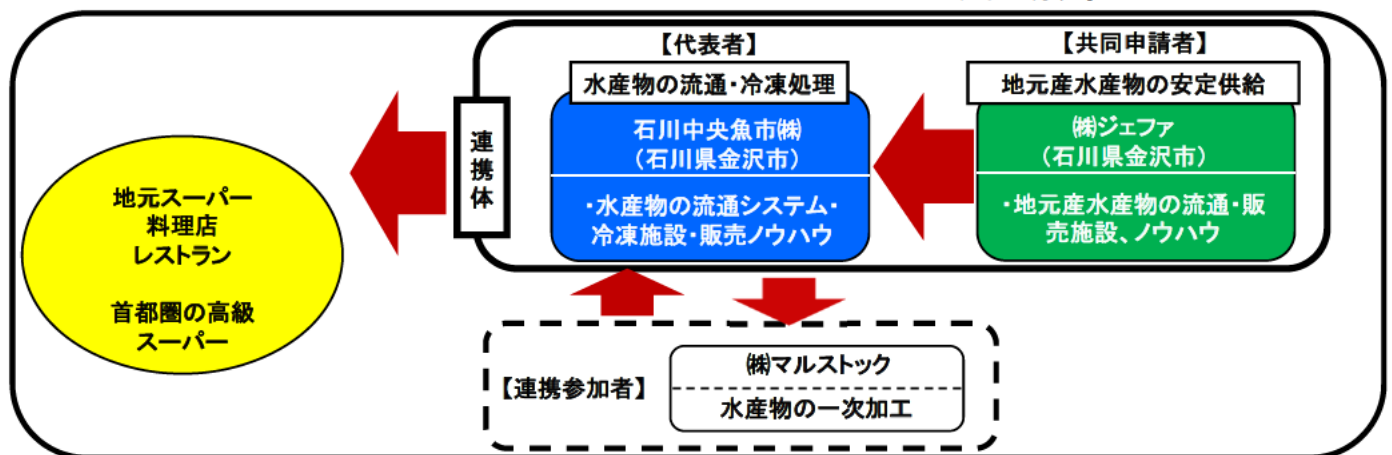
(株)ジェファは、石川県内の漁港で水揚げされた水産物の最新情報を収集し、石川中央魚市(株)との情報共有により、当日の加工用水産物の魚種、数量を設定し安定供給する。加工用水産物は各漁港から、1トントラックなどで直送することにより、漁港での仕分け時間を短縮し、鮮度の高い状態で輸送する。

水産物は午前中にフィレや切り身等に加工し、当日の午後には新鮮な状態で地元のスーパーや飲食店に販売するシステムを構築した。



タイの切り身

ブリのフィレ



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で5,100万円の売上高増加、地元水産物の販売拡大

地元産の水産物の消費拡大により、漁業者の収益向上と経営の安定が期待される。

中小企業者

5年で1億950万円の売上高増加、販路拡大

新鮮な水産物をフィレ等に加工することにより消費と販路の拡大が見込まれ、収益向上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：石川中央魚市株式会社

T E L : 076-223-1364

E-mail : hp_kanri@ishikawa-uoichi.co.jp

所在地：石川県金沢市西念4-7-1

F A X : 076-263-6417

ホームページ : <http://www.ishikawa-uoich.co.jp>