

羽幌町商工会

地域資源を活かした新製品の全国展開事業

活動背景・目的

地場の海産物を活用した「イサバヤ食堂」ブランド商品販路拡張。

羽幌町商工会では、平成22年度地域資源の全国展開プロジェクト研究事業による羽幌ブランド新製品製造を手がけ、漁獲量全国一をほこる甘エビ等、地域資源を活用して、8品目の商品を開発した。

日本海的好漁場「武蔵堆」で獲れる水産物を新たな付加価値を加えることで、漁業者と水産加工業者、更に漁協と農協と商工会が連携し、地場産業の振興を図るため、現在成果品の販路拡大を展開中です。

活動内容

- ・甘エビ漁獲高日本一の座を生かす
- ・地元海産物を使った新メニューの開発
- ・販路開拓と販売戦略の立案
- 【ブランド「イサバヤ食堂」の発案】

日本一の漁獲量を誇る甘エビを活用した食品開発に取り組み、消費者ニーズ調査や流通関連企業調査、先進地視察などを通して、甘エビやタコなどの地域資源に新たな付加価値を加えたブランド「イサバヤ食堂」を発案、イメージキャラクターに羽幌町のシンボルであるオロロン鳥を採用しました。

【商品開発】

「イサバヤ食堂」ブランドは地元水産加工会社とともに、「羽幌甘エビ沖漬け」と「羽幌甘えび釜あげ」を筆頭に「羽幌タコザンギ」、「羽幌洋風イカメシ」、「羽幌糠ニシンプレーク」、「羽幌糠ニシンマリネ」などの商品を開発しました。

【販売戦略】

全国へ販路開拓のため平成23年2月には東京ビックサイトでの「グルメ&ダイニングスタイルショー」の商談会に出品。300社以上の関係者が試食アンケートに答えるなど予想以上の手応えを感じる成果をあげました。平成23年5月下旬、地元の小売店での販売を開始。札幌や道外の道産品アンテナショップやホテル、空港の土産店など販路開拓にも力を入れていきます。羽幌イサバヤ食堂の商品については、羽幌町商工会HPをご覧ください。[\(http://isabaya.sakura.ne.jp/\)](http://isabaya.sakura.ne.jp/)

今後の展望・課題など

○展望

商品8品目を平成23年から全国展開し、3年をめどに3%程度の付加価値の増加を目指している。

活動分類

■教育・子育て ■食・産業・観光

代表者: 出口 治康

連絡先: 羽幌町商工会

〒078-4103 苫前郡羽幌町南3条2丁目

TEL: 0164-62-2209 FAX: 0164-62-5756

活動地区: 羽幌町



▲PR用ちらし



▲PR用のぼりやのれん等