

新商品・新サービス等合同プレス発表会 資料

「もったいないを形に！
島根の魅力が詰まったお茶漬け」

山陰海宝水産

企業概要

経営理念：古き良きものを継承し新たなる良きものを創造する

事業所名：山陰海宝水産

代表者：山本 昌弘

所在地：浜田市瀬戸見町37-8

創業年：令和元年 9月

業種：水産加工業

許認可：水産食料品製造業

フグ処理施設届出済

事業内容

- 業務委託による一次処理加工
(あじ・のどぐろ・いか・カマス・ホッケ等)
- OEM製品製造
- ふぐ味酛干し製造(自社製品)
(米原商店の味を継承「伝承の極」)
- のどぐろ低温煮付け(自社製品)
- 各種お茶漬け製造(自社製品)

山陰海宝水産

新商品の紹介



山陰海宝水産

開発した経緯や動機

地域資源



全国有数の漁港 冷凍設備 物流

のどぐろ



魚粉

だし

あなご



端材は捨てている

もったいない!!!

島根のもったいないから生まれたお茶漬け！



浜田商工会議所・浜田市の補助金を活用してパッケージを製作

「年齢層に限定されない誰にでも手に取りやすいデザインを目指して設計」

山陰海宝水産

のどぐろ・ふぐ・あなご茶漬けのセールスポイント



すべて島根で完結(※水揚げ状況によって他県産を使用する場合も有り)

原料調達→一次加工（下処理）→二次加工（味付け・乾燥）→3次加工（レトルト殺菌）
→だし製造→パッケージの企画・製造

魚を魚らしく食べられる

このお茶漬けは、しっかりと魚を味わって欲しいとの思いから、あられ等を使用していません（海苔のみ）

ダシにこだわったお茶漬け

地元の醤油メーカーと試作を重ね、昆布と鰹の配合を最適化。
濃い目の味付けが特徴です。

冷し茶漬けにも出来るようにダシを設計

冷水でもダシが混ざるように設計しています

常温で販売可能

レトルト商品のため常温で販売ができます

お土産や御使い物・贈答品として全国へ

都会の人は口を揃えて言います。

「都会では美味しい魚が食べれない」。

それなら**ド田舎**島根から美味しい魚を届けましょう！



山陰海宝水産

どうやって県外の人へアピールできるかが課題

