

「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証 レジストレーションフォーム

企業・団体名		ダイカツ水産 株式会社			
参加主体 (複数選択可)		<input type="checkbox"/> 生産者・生産者団体	<input type="checkbox"/> 卸売	<input type="checkbox"/> 小売	<input type="checkbox"/> 外食
		<input checked="" type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)	
実証項目 (複数選択可)		<input type="checkbox"/> 売り場提案	<input type="checkbox"/> イベント提案	<input checked="" type="checkbox"/> メニュー・商品提案	<input type="checkbox"/> 食育活動
		<input type="checkbox"/> その他(右に記入)			
実証内容	テーマ	水産加工食品の提案と開発を通じた魚食普及			
	時期 (開始時期～終了時期)	2012年10月～終了期間については定めておりません。			
	取組内容	<p>少子化・高齢化に向け、魚に対する消費動向が明らかに変わってきています。火を使わず簡単に調理出来る物を求めるお客様、調理済の物を求めるお客様、魚離れのお客様、食べ方・調理の仕方が解らないお客様。 これらのお客様に美味しい・簡単に食べられる・健康に良い水産加工食品を使用して、魚食文化の普及に努めていきたいと考えています。 また産業給食等へ骨まで食べられる魚の提案から、魚を余す事無く食べられるような食育活動を目指しています。</p> <p>① 美味しい 新しい商品提案開発により、今までに無い味付けや家庭での調理が難しかった味付け商品を提案し、食卓への魚料理が上がる機会を増やす事を目指します。</p> <p>② 簡単に食べられる ご自宅の電子レンジで手軽に調理できるレンジアップトレーを開発。1人前でも気軽に片付けを気にせず召し上がって頂ける商品。また温めるだけで簡単に骨まで食べられる魚料理の提案を行います。</p> <p>③ 健康に良い 骨まで食べられる焼き魚・煮魚の提案により、カルシウムやコラーゲンを摂取が出来るような商品開発提案をします。</p>			

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒311-1301	茨城県東茨城郡大洗町磯浜町1237	公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
代表者氏名	小野瀬 勝義		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
ホームページ	http://www.daikatsu.net		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
担当者	石澤 重樹		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
TEL	029-267-2299		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
FAX	029-267-2748		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>
E:mail	dk_kokuzawa@daikatsu.net		公表の可否	<input checked="" type="checkbox"/>