

主要魚種の規格外資源を有効利用した新たな戦略販売

長万部漁業協同組合（北海道）

取組の概要

◎ 町内の中華料理店が地産地消のため、長万部名産であるホタテ貝と毛がにを使用した焼売を開発し、その後、長万部漁協への製造移管が行われた。

漁協では流通出来ない規格外のホタテ貝と足無し毛がにを使用し、手作りにこだわった焼売へと新たにリニューアルし、同時にパッケージも刷新、2011年に長万部漁協独自の「ホタテ毛がに焼売」が誕生した。

取組のポイント

1 製品へのこだわり

① 当漁協で製造している焼売は、餡にホタテエキスを混ぜ込み、その中にホタテガイを加え、さらに、焼売の上に毛がにの身を乗せ、1個50gのビックサイズに仕上げ、「手作り」にこだわった製品。

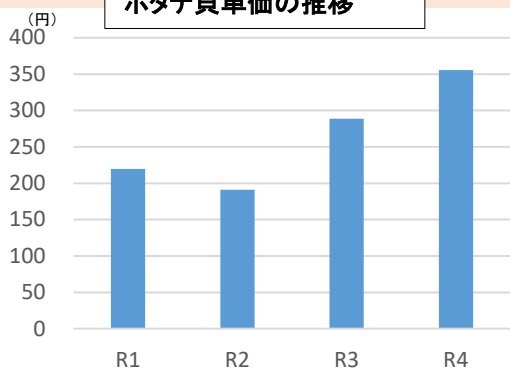
2 今後の方向性

① 当製品は、最近の材料費の高騰により価格維持が困難な状況となってきた。このため、現在は、町ぐるみでブランディングしているホタテ貝の新ブランド「湾宝」を活かした、主にお土産贈答用となる高級感のある新たなネーミングとパッケージの商品を開発中。

② ホタテ毛がに焼売は、漁協の贈答用としての人気はあるが、まだ、認知度が低いため、湾宝ブランディングと合わせることで、認知度を高めていきたい。

取組の成果等

ホタテ貝単価の推移



○ 当漁協では道内各地域の催事やイベントへ参加しPRを行っており、町や漁協の認知度向上に貢献している。

○ 商品をPRすることにより、漁協の主要魚種であるホタテ貝の価格が上昇し、健全な漁協経営に貢献している。

令和4年の単価は令和元年に比べ61%上昇している