

第17回 東三河ビジネスプランコンテスト

テーマ

人と自然の三河湾 「 深輝 あら!メヒカリさん 」
～未利用資源を活用した魚醤開発と六次産業化～

(アイデア部門)

申
込
者

会社名・団体名

愛知県立三谷水産高等学校

氏名 (フリガナ)

オオタケ タイセイ
大竹 泰誠

事業プランの内容

三谷水産高校は、昨年度より、食用には適さない未利用資源を活用した「かがみ貝」を原料に、「里海の貝革」という魚醤を開発している。今年度は、新たに、地元漁港で水揚げされる「めひかり」のあらの部分を用いて、可食部のみでなく、廃棄される資源を有効活用し、日本で昔から伝承される発酵調味料魚醤シリーズ第2弾を仕上げた。その名も「深輝」。この名称は、メヒカリという深海魚が、深い海の中で、目が緑色に光ることから名づけられた。本校はそれらを用いた料理法の提案や、魚に興味の持てる参加型のイベントを企画し、地域住民との連携を目指す。さらに、その企画運営に賛同していただける企業も交え、地域を活性化することが目標である。

ビジネスプランのセールスポイント

(商品・サービスの特色、競合商品との比較など)

「メヒカリのから揚げ」は地元給食で登場する特産品で、その際にでる廃棄部分のあらを用いた。食の安全が心配される中、アレレルゲン物質を原料とせず、産地、生産者の顔が見える商品は、味・香り・うまみとすべておすすめできる「美味しさ」である。

申込者のアピールポイント

(技能・経験・ネットワーク)

- ・生産に関わる全ての人達が三河湾大好き・お魚大好きが集まりです。
- ・高校生とベテラン漁師さん達が、たくさんのレシピを考案中
- ・近年人気の東南アジアの料理にもばっちりの美味しさです。

事業プランが想定している市場・ユーザー

市場その1：国内一般家庭料理向け
市場その2：観光客の方のお土産特産品。
いずれは、インバウンドツアーの外国人も対象希望

競合商品 (ライバル)

秋田県：しょつつる
石川県：いしる
愛知県：水産加工会社既存品 (えそしょうゆ)
新潟県：水産高校「最後の一滴：さけ魚醤」等

資金計画 (一般事業部門応募の方は必須)

◇資金の使途

	金額 (千円)	用途
設備資金	1,000	充填施設、保管庫等
運転資金	1,000	宣伝広告費・施策材料費
その他	1,000	商標登録等営業用諸経費
合計	3,000	

◇調達計画

	金額 (千円)	調達先
自己資金	100	事業収益
借入金	2,000	金融機関
その他	900	出資金
合計	3,000	

支援して欲しい内容

1 資金調達

2 販路拡大

3 業務提携

4 技術支援

5 その他

販路および活動方法の開拓と、マネジメント、経営法則等を専門家の方のアドバイスをいただき今後の計画の策定を支援していただきたい。