
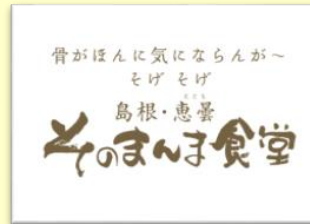


新しい魚の食べ方を提案！骨まで食べられる干物を商品化！

有限会社 ヤマヲ水産／まつえ北商工会

- 業種 水産加工業
 - 住所 島根県松江市鹿島町恵曇406
 - 電話番号 (0852) 82-1358
 - 営業時間 8:00～17:00
 - 定休日 土曜日、日曜日、祝日
 - ホームページ 「ヤマヲ水産」で検索 
- <https://www.yamawosuisan.com/>



私は

『事業承継新事業活動支援助成金』
を活用しました！

「山陰沖で獲れた新鮮な魚を、もっと手軽にたくさん食べていただきたい！」と、頭から骨までまるごと食べられる商品を開発！独自の製法で仕上げられた斬新な商品は“そのまんま食堂”と名づけられ、たくさんのお客様に親しまれています。「魚離れを食い止めたい！」と日々奮闘する、代表取締役の山本源一郎さんにお話を伺いました！

取り組みのきっかけはなんですか？

魚離れや生活スタイルの変化により干物商品の需要が低下していたことから、事業承継を機にずっと考えていた“まるごと食べられる干物”の商品開発に取り組みました。消費者のニーズに応えられる、まだ誰もしたことのない付加価値の高い干物商品の開発にチャレンジしています！

商工会からどのような支援を受けられましたか？

商品開発に向け、加工施設の整備、保健所への許可申請、資金調達、設備導入などやらなければならないことが沢山あり、青戸さんへ相談をしました。高い壁を感じていましたが、青戸さんが色々な提案をし順序立てて支援してくれたことで、一気に物事が動き出しました！この補助金もその一つです！

取り組みの成果・効果を教えてください！

栄養満点！旨味凝縮！常温保存！調理不要！更に塩分控えめ無添加商品！にこだわった結果、観光客や普段使いの個人消費者のほか、大手食品流通会社、介護福祉施設、旅館との取引も決まり、3年後の目標売上を半年で達成することが出来ました。商工会には、施設整備からパッケージデザイン、リーフレット・ホームページ作成、展示商談会への参加など一貫した支援をしていただき、県外販路も徐々に広がっています！これからもお客様に喜んでいただける商品づくりに取り組んでいきます！

青戸智和（経営指導員）

山本社長とは仕事の話よりも野球の話でいつも盛り上がっています！新商品「そのまんま食堂」のアイデアを聞いた時、「これは売れる！」と確信しました。様々な施策を上手く活用し、試作品開発から販路開拓に至るまで良い形で伴走支援をすることが出来たと思います！



代表取締役 山本源一郎さん

新商品「そのまんま食堂」が順調に動き出したのも、指導員の青戸さんに助成金活用の提案をしていただき、相談に乗っていただいたおかげです！また、商工会員同志の横の繋がりが出来て、本当に楽しいです！本当にありがとうございました！