



水産加工品
(製造業)

令和3年度採択

八戸産オメガ3プロジェクト



オメガ3を豊富に含む八戸産イワシ・サバを原料とした米国、ベトナム向け新商品開発と現地販路開拓

補助事業者

株式会社味の加久の屋 (資本金1,600万円、従業員61名)

会社概要：青森県で水産加工業を営んでおり、郷土料理いちご煮や八戸産のサバを利用した缶詰等地域産品の製造販売からOEM製造まで行う。

課題

コロナ禍において海外バイヤーとのリアル商談や実演販売等、試食提供する営業スタイルができず、サンプル提供が不可能となる状況下で、商談機会、発注数が減少。



〔ベトナム向けさば味噌煮〕

〔ベトナムスーパーでのテストマーケティング〕

〔米国バイヤーによる試食〕

支援P 株式会社三陸コーポレーション

支援Pが果たした役割

- ・海外向け商品開発に関するアドバイス。
- ・米国展示会にサンプル出品し、バイヤーへのヒアリングの実施。

取組概要

- ・コロナ禍でも引き合いの強く、売り上げを伸ばした、長期保存可能な消費期限の長く、調理が簡単、または調理不要の八戸産サバ、イワシのオメガ3を意識したRTELトルト食品の新商品開発。
- ・マーケットインの視点に立ち対象国米国、ベトナムの各現地バイヤーにヒアリングし、意見を十分に取り入れ、試作品を製造。
- ・現地での類似商品のマーケティング調査、米国展示会への試作品出品、ベトナムでのトライアル輸送とテストマーケティングによるバイヤー、消費者動向リサーチの実施。

取組の効果

- ・米国、ベトナムそれぞれに対し、現地の嗜好性に合わせた味付け、購買価格、卸価格、パッケージデザインすべて、バイヤーの意向を反映させた現地ニーズにマッチした新商品が完成した。
- ・米国向け「イワシトルトパウチ(水煮)」、ベトナム向け「サバの味噌煮」について、規格、量目、希望価格等、本事業においてバイヤーと協議の上、決定したことにより、本生産に向けた準備が整っており、最終的な価格交渉に向け、成約見込みの高い商談を継続。
- ・現地の嗜好等、マーケティング強化により、ベトナム以外の東南アジアへの販路拡大、商品ラインナップの増可等、輸出向け商品開発のノウハウが構築された。

事業の実施体制

