

長崎県漁業協同組合連合会長賞

優良経営部門



受賞者名：有限会社 藤井からすみ店

市町名：長崎市

主な取組：伝統を守りながらも、食べやすく、購入しやすい商品づくりによる売上向上

1. 取組の概要

- ①長崎を代表する水産加工品である「からすみ」の伝統を守りながら、新たな技術を加えて、食べやすい・購入しやすい・様々な人に好まれる商品づくりに取り組み、からすみの認知度向上と新規購買層の開拓により、20年間で売り上げを2倍以上に伸ばしている。
- ②業界初の「スライスからすみ」、「からすみドレッシング」などの商品開発や、全国の品評会での農林水産大臣賞受賞などに加え、長崎俵物には5商品が認定されるなど、加工技術の高さと品質の良さは、高い評価を受けている。

2. 受賞理由

- ①伝統的な製法を守りつつ、独自に開発した製造技術を用いた商品開発に取り組み、スライスからすみ、からすみドレッシングやチューブ入りの生からすみといった業界初の新商品を開発しており、料理の素材としても多くの人に受け入れられる商品づくりや、季節ごとに顧客への商品提案を行うなど、技術と品質の高さにより、長崎県のからすみ業界をけん引していることが高く評価された。
- ②消費者目線の商品づくりや若者、女性を意識した商品づくりを行うなど、からすみの認知度向上と新たな購買層の開拓に努める姿勢は、からすみ業界のみならず様々な分野で模範となるもので、地域内外への波及効果が期待される。



製造中のからすみ



長崎俵物の認定商品



からすみドレッシング