

# 水産業元気アップ支援事業 実績

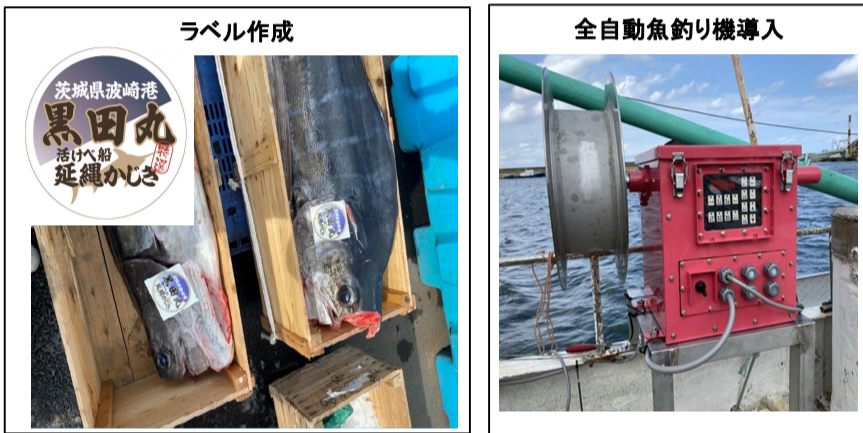
## R2

合計額: 2,678千円

	事業内容	交付額
1	ラベルシール作成, 全自動魚釣り機導入	50万
2	商品開発, パッケージデザイン作成, 販売サイト開設, ふるさと納税返礼品メニュー化	50万

	事業内容	交付額
3	入国後2週間の待機, PCR検査の実施受入実績: 18名	88万7千
4	入国後2週間の待機, PCR検査の実施受入実績: 12事業者 41名	79万1千

### マグロはえ縄漁業の生産及びブランド化



### 新商品開発及び生産販売「近海地鰯のやわらか煮」



## R3

合計額: 3,554千円

	事業内容	交付額
1	自社ホームページのリニューアル	50万
2	オンライン販売サイトへの広告掲載, リーフレット作成	50万
3	HACCPシステムの導入	50万

	事業内容	交付額
4	ラベルシール作成, 全自動魚釣り機導入	50万
5	ラベルシール作成, 全自動魚釣り機導入	50万
6	外国人実習生の受け入れ(9名) 入国後2週間の待機, PCR検査の実施	64万3千
7	衛生管理対策 PCR検査の実施, 消毒液の配布	41万1千

### ホームページリニューアルによる販路拡大



### 波崎・銚子で水揚げされる小さな鰯や鯖を使用した商品開発と販売



# R4

合計額: 4,665千円

	事業内容	交付額
1	JFS-B規格の取得に向けた衛生管理コンサルティングの導入	45万
2	チラシ作成、ネットショップ・SNSリニューアル、新商品開発、ギフトパッケージ開発	27万
3	工場の衛生強化を目的とした、強アルカリ電解水生成機の導入	50万
4	HACCPの取得に向けた衛生管理コンサルティングの導入、工場の改良工事	50万
5	作業場のリニューアル、展示会への出展	50万
6	超低温ストッカーの導入、冷凍生しらすの試作試験・生菌検査	29万1千

	事業内容	交付額
7	ヤマトシジミの種苗生産、設備の修繕・改良、産地直送販売	15万4千
8	・外国人実習生の受け入れ(22名)、 入国後5日間の待機、PCR検査を実施 ・照明のLED化による節電・衛生管理対策	100万
9	・外国人実習生の受け入れ(8名)、 入国後数日間の待機、PCR検査を実施 ・照明のLED化による節電・衛生管理対策	100万

### ギフト商品梱包作業場改善と展示会出展による販路拡大



### 生しらすの安定供給に向けた試作試験



# R5

合計額: 3,158千円

	事業内容	交付額
1	組合本所の事務所・廊下、製氷工場事務所及び支所事務所の照明をLED照明に交換	100万
2	新型コロナウイルス感染症拡大防止のためのPCR検査並びに消毒液購入、各水産加工業会社事務所内の照明をLED照明へ交換、鱗処理にかかる運搬経費助成	100万
3	工場・事務所内の照明をLED照明へ交換	50万

	事業内容	交付額
4	ふるさと納税返礼品「寒いわし」の販売促進のためのPR活動 ・サイトレビュー掲載者へのキャンペーン用試供品(缶詰)の作成・郵送等	47万2千
5	生しらすの安定供給に向けた試作試験 ・冷凍生しらすの試作 ・地元小中学生徒へ無料配布 ・かみすフェスタ2023における試験販売	18万6千

### 「寒いわし」販売促進のためのPR活動



### 生しらすの安定供給に向けた試作試験



# R6

合計額: 3,953千円

	事業内容	交付額
1	地元産しらすを地域飲食店へ販売。冷凍しらすのパッケージや広報グッズの作成を実施。	44万9千
2	販路拡大を狙い、大手問屋の展示会へ参加。	30万
3	量販店などと連携した新商品開発、販売を実施。新規取引先の開拓のために会社案内をリニューアル。	50万
4	近年の魚体の小型化、脂質不足等の問題に対して、小型でも良質なタンパク質のある魚を使用したペットフードの商品開発を実施。	50万

	事業内容	交付額
5	新たに消費者向けビジネスに挑戦する為、マーケティング戦略等を外部の人材に協力を求めながら実施。	35万
6	LED化による衛生管理向上・経費削減・省エネ対策。前浜のサバ水揚げ減少のため、日本海側で水揚げされたサバの陸上輸送試験。	100万
7	はさき漁業協同組合事務所の一室を調理作業場へとリニューアル工事を実施。調理場は、釜揚げしらすや女性部によるイベント出店等の食品を調理するなどに活用している。	85万4千

### 新商品開発及び販促物のリニューアル



### 衛生管理対策事業とサバの陸上輸送試験



# R7

合計額: 3,563千円

	事業内容	交付額
1	主力商品であるサバの水揚げ減少に伴い、イカの薄卸機を活用した新商品開発を実施。量販店、外食産業を中心に販売。	50万
2	主力商品であるサバの水揚げ減少に伴い、イカの皮剥機を活用した新商品開発を実施。量販店、外食産業を中心に販売。	50万
3	ブリの未利用部位である中骨を活用した商品を開発し、展示会出展等による販路拡大を狙う。	50万
4	いわしを煮たレトルト商品で常温や冷蔵で長期保存可能な商品の開発および販売を実施。	50万

	事業内容	交付額
5	直売所にて冷凍設備の設置工事を実施。直売所から離れた場所に冷凍庫を借りており、直売所に設置することで、安定的かつ円滑な販売が可能となる。	50万
6	自社HPとは別にEC販売サイトを構築し、一般消費者向けの販売促進を図る。自社で販売価格を設定し、販売を増加することで利益確保を図る。	50万
7	EC販売サイトを構築し、一般消費者向けの販売促進を図る。今までは卸売りを主体に実施していたが、一般消費者へ直接販売をすることで、中間コストを削減し利益確保を図る。	40万
8	水産加工品の認知度が低いことから、イベントや直売所等で使用できる販促物を作成し、認知度を高め、水産加工品の販売を拡げ地域活性化へ繋げる。	16万3千

### いわしレトルト商品開発事業



### 水産加工品直売所経営に伴う設備工事

