愛育フィッシュの差別化モデルの開発 (H28-29)

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 納田 健次

愛媛県は、全国有数の魚類養殖産地であり、マダイやハマチが高いシェアを誇っています。しかし、それらの品質をPRする際、不明瞭な表現が多く、有効な差別化には課題がありました。

そこで、県産養殖魚「愛育フィッシュ」の品質を数値化することで見える化し、 販売促進のツールとして活用できるプロフィールを作成しました。

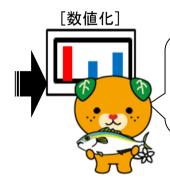
〈従来の表現〉

〈品質を数値化し、見える化する〉



獲れたて、新鮮だよ! 脂のってるよ! 体にいいよ!

〇 脂質が22%と脂がのっている。



愛育フィッシュハマチは、 ご覧のように、EPA、DHA たっぷりで体にいいよ!

〈プロフィールの例〉

生産地 愛媛県南予地方 飼育飼料 生餌、配合飼料(EP、MP) (%) (mg/100g) (µmol/g) (N) 25 12 6 4000 脂質量 ■ DHA ■ EPA 脂肪酸量 10 5 イノシン酸 20 3000 8 15 クシン駆 6 2000 10 4 1000 5 破断強度 2 1 標準(天然) 標準(養殖) 愛育フィッシュ 2 3 4 7 14 ハマチ 〆後日数 「特徴]

商談会や展示会で、愛育フィッシュの品質を紹介する際に使用します。

○ 機能性成分のEPAを1,300 mg/100g、DHAを1,900 mg/100gと豊富に含む。

本研究は、愛育フィッシュの差別化モデルの開発事業(H28~29)により実施しました。