

三陸魚の骨まで食べるお魚セット

岩手県釜石市

①企業情報

TRS食品有限会社

〈所在地〉

〒026-0304

岩手県釜石市両石町第4地割38番地9

〈従業員数〉

15名

〈代表者〉

田中 良子

〈取引品目〉

水産加工品

〈企業HP〉

<https://shiokazedo.com/>

●会社について

昭和初期より海洋産業の漁業、およびそのサポート事業をしていたところ、平成11年に事業の再編をせざるを得なくなり、水産加工事業を分離し、現在の会社を立ち上げた。東日本大震災で工場が全壊の被害を受けたが、大槌町で営業を再開。現在は釜石市で営業を行っている。

●モノづくりの考え方

三陸の海で漁獲される水産資源を活用した商品の開発に挑戦し続ける。

●生産地の特徴

三陸海岸の中央に位置している。魚種の豊富な漁場を目の前にしているが、地球温暖化の影響があり、主たる魚種の変更がみられている。また鮭鱒類の養殖に岩手県も力を注いでいる。

②対象商品

三陸魚の骨まで食べるお魚セット



調理済みの魚を使用した水産加工商品。

三陸原産のさんまや秋鮭、ぶり等の魚を、塩焼きやみりん焼きし、提供している。

常温品であるためそのまま食べることができる他、電子レンジで加熱することでより一層おいしく食べられる。

骨ごと食べられるよう、圧力を加え、骨を柔らかく調理しており、老若男女問わず味わえる一品。

価格:3,000円(5種類セット)

内容量:切身関係(100g程度)、さんま関係(大1尾)など

保存方法:常温

●商品に込めた思い

煙やニオイといった問題で魚を調理できない環境(集合住宅)に住むお客様に魚料理を味わって欲しい。

お土産や贈答品として利用してもらいたい。

③現状と課題、今後の方向性

●応募の動機

現在の魚種が温暖化のため不漁となり入手困難となっている。また、三陸の魅力を発信できる魚種を探して、多様性のあるパッケージとしていただきたい。

●現在のパッケージの課題

パッケージ(箱)の上箱に、セットとなる5種類の商品名が記載されているため、新たな魚種(味付け)の追加や中身の入れ替えが容易にできない。

●今後の販路、方向性など

現在販売している産地直送及び通販。
旅行中でお土産を探している方、遠方の知人への贈答品として販売したい。

④現在のパッケージについて

ギフトボックスに5種類の商品を入れて販売している。
(5種類はいずれも「骨まで食べる」シリーズ)
包材は、上箱と下箱が分かれる組箱タイプ。

⑤新パッケージのデザインについて

●取り入れたい要素

独自性(同業他社商品にはない目新しさ)
コストパフォーマンス

●パッケージの条件

現状包材で使用しているような、上箱と下箱のあるギフトボックスタイプ。
コストの関係で上箱のみのデザイン変更となる可能性有り。

●デザインに求めること

「骨まで食べる」ということを伝えたい。
現在のパッケージに記載されている商品名を削除したい。

●どんなデザイナーに制作をお願いしたいか

お客様の記憶に残る商品パッケージを制作していただける方。

⑥メッセージ

お客様が興味を示し、手にとってみたくなるようなパッケージデザインを制作いただける方からの御応募を楽しみにしております。