

株式会社かね久

未利用魚等の資源を活用した
商品開発とエシカル消費の促進

調達

生産

流通

消費

取組概要

【目的】

食材として利用されにくい魚等（未利用魚）を加工した商品の開発、販売を監修する企画「みらい・バリュー・TOHOKU」を産学官で連携し取り組むとともに、社会や環境に配慮した「エシカル（倫理的）消費」の東北発のブランド確立を目指す。

【内容】

- 1 深海魚のノロンボを活用したフライ、バーガーやたこの皮を使った練り物製品等の商品開発
- 2 みらい・バリュー・TOHOKUを通し、産官学が連携した持続可能な商品開発、ブランド化に取り組む。



深海魚のノロンボを
活用したバーガー



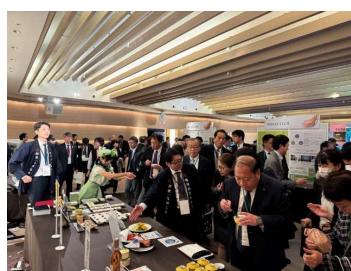
たこの皮を使ったたこ焼き風の練り物

取組の成果

- 1 商品開発により、従来利用されていなかった資源が付加価値化され、魅力的な商品の創出とロス削減の両立を実現している。
- 2 同社が中核となり商品開発やOEMの受託等を行うことで、取組の横展開が図られている。
また、効率的に連携するスキームが確立することで、ブランド化の促進やロスの削減、消費者へのPRを通したエシカル消費の推進に貢献している。



代表取締役 CEO
遠藤 伸太郎 氏



イベントでのPR、啓発活動



〇住所
仙台市若林区
卸町2丁目6-4

〇URL
<https://kanekyu-panko.com/>