

高度な水産加工技術を活かした 持続可能な商品開発

末永海産株式会社

調達

生産

流通・加工

消費

取組概要

【目的】

蓄積した水産加工技術のノウハウを活かして、無駄のない商品開発を行うことで、気候変動による水産環境の変化に適応し、宮城・三陸産の美味しい水産加工品の提供を継続する。

【内容】

加工品の製造工程で発生した端材を活用した商品開発



左：フレーク状の牡蠣、中：牡蠣を利用した商品加工 右：フレーク状の帆立

取組の成果

- ・成形工程等での端材（若芽や昆布、帆立等）やエキスが溶け込んだ煮汁等、他製品で出てくる材料を有効に使った商品を開発することで、ロスの削減につなげ、環境負荷低減や廃棄コストの削減を実現している。
- ・ノウハウを活かし、加工技術を様々な部位、形態の材料から商品開発することで、美味しさだけでなく付加価値を持った多様なラインナップの商品（写真）によるブランド化が図られている。
- ・環境負荷低減の理念に共感した事業者とのコラボレーションにつながっている。



リッチフレークシリーズ（左：牡蠣、右：帆立）



専務取締役
末永 康也 氏



わかめ等の海藻を使った加工品



リッチフレーク（牛タン）