

新潟すし三昧「極み」と南蛮海老魚醤の新商品開発

新潟県すし商生活衛生同業組合

新潟すし三昧『極み』と南蛮海老を原料とする寿司醤油を開発。厳選特上寿司をリーズナブルな価格で提供。JR東日本などとタイアップし、首都圏観光客の誘客に大きく貢献。

所在地：〒950-0908 新潟市中央区幸西 1-5-19 電話番号：025-246-3020

FAX番号：025-246-3030 設立：昭和35年12月 出資金：255千円

組合員数：293人 組織形態：生活衛生同業組合

主な業種：すし業

組合専従者：3人 専従理事：- 地区：新潟県

URL：<http://www.chuokai-niigata.or.jp/sushi/>

背景と目的

平成16年の中越地震以降、県外からの観光客が減少している。寿司業界においても依然として需要回復の兆しがみえない。新潟地域の特徴として、米・魚介・酒など食材の宝庫ではあるものの、「食」そのものが観光客を呼び寄せるほどのブランド力を持っていない。

平成18年、新潟市政令指定都市移行記念事業において、新潟の「食」のブランド化を「寿司」をテーマに情報発信することを企画提案、最優秀賞を獲得した。

これをきっかけに、食材王国から食の王国へと、新潟ブランドのターゲットを消費者向けに転換するため、新潟食材の強みを集約した「寿司」を商品開発し、首都圏からの観光客誘客と寿司消費の拡大を目指すこととした。

事業・活動の内容

新潟すし三昧「極み」は、厳選特上寿司1.5人前を3,000円で提供するもので、南蛮海老、いくら、トロ、うに、白身の5種類と玉子焼を定番セットとし、その他季節に応じてカニ、ばい貝、ぶり、イカ、アジ等を加えた計10貫にお吸い物が付くものである。

今年からは、南蛮海老を原料とする魚醤を寿司醤油として開発・提供し、「極み」の商品価値を一層高めている。

プロモーション対象は、東京を中心とする首都圏と定め、JR東日本（びゅう）やホテルとタイアップし、「極み」がセットになった新幹線往復日帰り・宿泊格安プランなどを導入した。

また、「活南蛮海老の踊り食い」についても、今後プロモーションを一層強化する予定である。

成 果

20年度における「極み」の販売食数は、26,376食(宿泊21,892食、日帰り4,484食)、売上高は79,120千円(宿泊65,670千円、日帰り13,450千円)であった。

また、新潟県に与えた観光経済効果としては、802,350千円に達した。

組合や組合員に対する成果としては、当事業の成功により組合員の新規加入が増加したことや、参加者の協力関係の強化、外部連携の有効性の認識、来店客数の拡大および売上高の増加がみられる。

新潟県の取り組みを、組合事業の成功事例として参考にする他県のすし組合が増加している。既に、全国すし連が中心となり、当事業を「新潟モデル」として展開、普及を開始している。