

令和5年度広域浜プラン実証支援事業
大阪産魚介類ブランド化検討事業
「共同出荷等の販売力強化事業」2023




魚庭旬魚ブランド化にむけて
～高鮮度保持技術実証実験～

大阪府広域水産業再生委員会

NANIWA SHUNGYO®

大阪府広域水産業再生委員会

 大阪府漁業協同組合連合会

大阪府岸和田市地蔵浜町11-1 〒596-0015

電話 072-422-4763 (代表)

FAX 072-437-2783

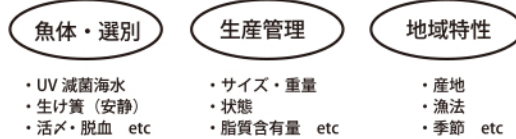
大阪産魚介類ブランド化検討事業「共同出荷等の販売力強化事業」

「魚庭旬魚」ブランド構築にむけて

大阪湾魚類ブランド化に関する取り組み



ブランド要素調査分類



高鮮度保持処理テスト

食都大阪

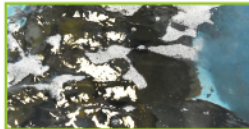
JF 大阪漁連 高鮮度保持技術実証実験場

※技術確立に向け処理方法は非公開

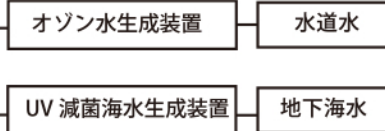
【調査機関】
減菌効果分析
エビデンス取得



オゾン水処理仕上げ



UV 滅菌海水による畜養



装置協力：株式会社タムラテコ

市場調査・マーケテスト



問題・課題点フィードバック・ブラッシュアップ



チヌ (黒鯛)



チヌ唐揚げ (香草ソース)



チヌ刺身



スズキ



スズキ洗い

協力：五感様 美章園 大阪

生産品質向上

魚庭旬魚
ブランド化を目指す

大阪産魚介類の品質をより高め、認知度向上、イメージアップと販路拡大をブランド化で図る。ブランドアクションのひとつとして鮮度保持技術を採用し実証実験を実施する。

高鮮度保持技術実証実験