

ついに商品化！「高校生」と「中小企業」が本気で開発。  
地域資源ハマチの廃棄に貢献する、新食感のご飯のお供！

☆ 対象者（ターゲット）

利便性の高い商品で家族の健康を増進したい母親

☆ 特徴

1. 高校生と中小企業が連携して開発！
  - ・県からの依頼をきっかけに多度津高等学校が開発に着手。当社が商品化までサポートしました。
2. 取り組みが「環境大臣賞」を受賞！
  - ・食品ロス解消に貢献する商品として第8回イオンeco-1 グランプリ環境大臣賞を受賞しました。
3. いつでも美味しく栄養補給が可能！
  - ・常温保存が可能で、調理・包丁が不要。いつでも栄養補給が可能です（カルシウム、DHA、EPA 含）



[地域性]

「地域資源のハマチを有効活用！」  
産業廃棄物として処理されるハマチの背骨を商品化しました。環境大臣賞を受賞した他、多数のメディアにも掲載。

[創造性]

「特許レベルの新食感を実現！」  
ハマチの背骨を丸々食べられる新規性を実現するために試作を繰り返しました。弁理士等から特許取得レベルと高評価。

[市場性]

「300パックが数時間で完売！」  
スーパーマーケットでの試し販売で、数量限定で用意した300パックが、数時間で完売。バイヤーも心待ちに。

[品質]

「栄養補給と常温の長期保存！」  
真空包装と加熱殺菌処理による常温長期保存を実現。非常時等の保存食としても期待。高品質な品を安定的に供給可能。