

対象国水産業分野における開発ニーズ(課題)

- ・鮮度保持のための技術
- ・効率的な加工方法及び加工技術
- ・加工・洗浄・パッキング施設や冷蔵施設の整備

提案製品・技術

- ・魚介類の鮮度保持冷凍・解凍技術
- ・HACCPシステムの運用による品質管理・衛生管理

本事業の内容

- ・ 契約期間: 2023年6月～2024年8月
- ・ 対象国・地域: インドネシア国南スラウェシ州
- ・ カウンターパート機関候補: 南スラウェシ州海洋水産局
- ・ 案件概要: アオリイカを中心とした水産物の1次加工及び製品の販売。鮮度保持冷凍及び独自の低温解凍技術を用いて、300トン/年(原料ベース)の製造を目指す。
- ・ 水産加工業における課題改善を目標とした「南スラウェシ州を中心とした水産加工」についてのODA事業計画立案と、提案企業のインドネシア進出計画の策定について調査を実施する。



鮮度・張り・味を保ち、本来持っている旨味をそのまま保つ独自の低温解凍技術

開発ニーズ(課題)へのアプローチ方法(ビジネスモデル)

現地パートナー企業との共同加工、又はレンタル工場等での加工事業を通じて、アオリイカを中心とした水産物の一次加工を行い、製品製造を行う。製品の販売先は、日本への輸出、インドネシア国内市場の関連業者を想定。魚介類の鮮度保持冷凍・解凍技術、HACCPシステムを運用した品質・衛生管理技術の理解促進を図る。

対象国に対し見込まれる成果(開発効果)

- ・鮮度保持のための技術の習得
- ・効率的な加工方法及び加工技術の習得
- ・フード(コールド)バリューチェーンの構築
- ・水産業から加工業・販売による雇用促進

Development Issues Concerned in Fisheries Sector

- Technology for freshness preservation
- Efficient processing methods and techniques
- Development of processing, washing, and packing facilities and refrigeration facilities

Products/Technologies of the Company

- Freezing and thawing technology to maintain freshness of seafood
- Quality control and sanitation management through the operation of the HACCP system

Survey Outline

- Survey Duration: June 2023 ~ August 2024
- Country/Area: Indonesia, South Sulawesi Province
- Name of Counterpart (candidate): Department of Marine Fisheries, South Sulawesi Province
- Survey Overview: Conduct the survey on ODA project planning for "Seafood processing mainly in South Sulawesi" with the goal of improving issues in the seafood processing industry, and formulate a plan for the proposed company to enter the Indonesian market.



Unique low-temperature defrosting technology that preserves the freshness, tension, and flavor while maintaining the original flavor of squids

How to Approach to the Development Issues

Primary processing of marine products, mainly bluefin squid, through joint processing with local partner companies or through processing operations at rented factories, etc., to manufacture products. Products are expected to be sold to exporters to Japan and related companies in the Indonesian domestic market. The company will promote understanding of technology for freezing and thawing to preserve freshness of seafood, and quality and sanitation control technology by operating the HACCP system.

Expected Impact in the Country

- Acquire techniques for freshness preservation
- Acquire efficient processing methods and techniques
- Establishment of a food (cold) value chain
- Promote employment through processing and sales from the fishery industry