

# 誰でも骨ごと食べられるようになる魚の提供

## プロジェクトの背景

魚の骨により食べにくい等の理由から子供を中心とした魚嫌いや既存の骨なし魚の課題である輸送コストや人件費、骨なし魚のレパトリーの少なさを解決したいと思った。

## 商品・サービス

ネット販売などを用いて主婦向けに売っていく方式と、どんな状態で売れば良いかを直接顧客が話し、顧客のリクエストにあった魚を養殖して売る医療施設向けの二つの方式をとる。

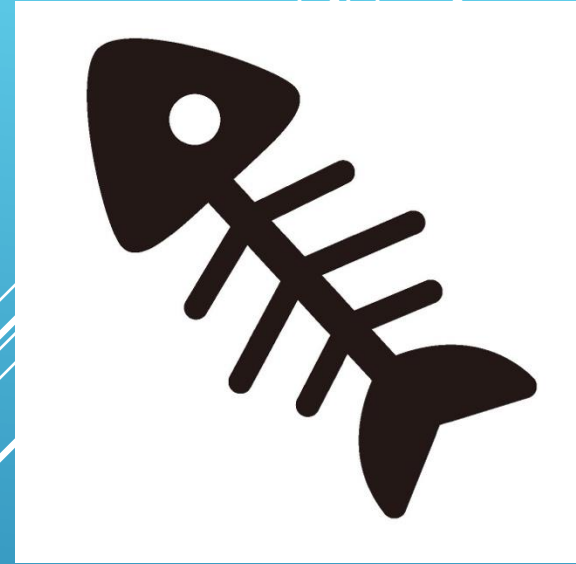
## 事業展開 新技術の進路

### 研究

有識者の協力やファンドの資金提供のもと安全性、効果を研究していき、養殖の実現可能にする。

## ポイント

- 魚の餌を改良し、骨密度を下げる方法を採用
- また大豆ミールベースの飼料を開発し骨の硬い魚にも対応
- 新鮮で美味しく食べやすい多様な魚を提供できる。



### 宣材提供

秋田のレストランを中心に試してもらい、感想や要望からさらに改良する。

### 販売

ネット販売用とリクエスト用のサイトを作り本格的に販売する