

3類型	農林水産物	通巻番号	4 - 29 - 018
地域資源名	海藻加工品、米粉	認定日	平成29年12月8日
地域	三重県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 独自の配合・攪拌技術を用いた海藻・米粉等を用いたこんにやく製品等の製造・販売事業

会社名: 有限会社上野屋

所在地: 三重県松阪市飯高町宮前1468-1

(法人番号3190002015909)

連絡先: TEL: 0598-46-0007

H P: www.konnyaku.co.jp

FAX: 0598-46-1307

事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源「海藻加工品」の特徴である三重県のアオサやアカモクなどを活用し、当社のこんにやく製造ノウハウによって、海藻の味わいや色合い、風味などを持つさしみ蒟蒻の開発、生産、販路開拓に取り組む。

また地域産業資源「米粉」の活用により、味わいや食感が麺に近く、アレルギーとなる食材を用いることなく、低カロリー、低糖質なこんにやくを麺にした「香肌麺」を開発した。新たな製品の実現や本事業の周知活動から、当該地域資源の認知度を向上する効果が期待される。



【地域資源: 海藻加工品 (アオサ)】

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

こんにやく市場の需要は、長年にわたって安定的に市場が推移している。特に低カロリー、低糖質など高機能麺類市場では、大手インスタント・カップ麺が参入を積極的に進めるなど近年、市場が大きく拡大している。

◆需要の開拓の方針

さしみこんにやく製品はスーパーや卸売企業を販売ターゲットとし、商社向けには首都圏でこれまでに構築した販路を強化する。香肌麺については、スーパーなど既存販路に加えて、医療・介護分野への販路開拓や、飲食店との協業により食材としての可能性を模索する。

◆商品の特性

さしみこんにやく製品では、滑らかな食感や鮮やかな色合いを実現し、着実にファンを拡大している。香肌麺についても、グルテンや大豆などアレルギーとなる食材を用いていないことから、機能的にも差別優位性を発揮する製品となっている。



【香肌麺を用いたラーメン】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

これまでに三重県や地域商工会との連携事業を多く実現しており、本事業において新製品を投入していくことで、地域資源の新たな活用とともに地域の活性に寄与する取り組みを強化する。



【商品 さしみこんにやく】