

3類型	鉱工業品	通巻番号	4 - 21 - 034
地域資源名	海藻加工品、米粉	認定日	平成22年2月16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:三重県産米粉、海藻加工品の特性を活かした「米粉入り、海藻加工品(アオサ、ひじき)入り新こんにゃくシリーズ」の開発、製造、販売

会社名:有限会社牧野商店

所在地:三重県松阪市白粉町415

連絡先:TEL:0598-29-2206
FAX:0598-29-1303

HP :<http://www.matsu-airo.jp/makino/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・当社は明治17年に創業し、4代にわたりこんにゃく製造業を営んでいる。大量生産方式に疑問を感じていた当社は平成7年から「生詰方式」を止め、品質にこだわった伝統的な製法である「バタ練り製法」「釜炊き・あく抜き製法」への転換を図った。現在も素材と製法にこだわった製品は、各取引先から高く評価されている。
- ・本事業は、こんにゃくの需要が年々減退している中、飲食機会増加を実現する製品として、三重県産米粉、海藻加工品(アオサ、ひじき使用)の特性を活かした「新こんにゃくシリーズ」の製造、販売を行うものである。



【盛り付け例】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・米粉こんにゃくは、こんにゃくの弱点である味しみに性を改善したものであり、臭いやクセもないため容易に味付けができ、もちもちした食感の商品である。
- ・海藻加工品入りこんにゃくは、海藻の色彩や香り・風味を活かす為に粉末を使用せず、海藻加工品の持つ特性を壊すことなく取り込んだ商品である。

市場性

- ・こんにゃくを食するシーンの多様化と消費者のヘルシー志向へ対応している。

販路

- ・既存のチャネル強化に加え、商品展示会に出展する等、流通系や外食産業への新たな販路を求め、更にインターネット販売を開始する。



【ひじき・アオサこんにゃく】



【米粉こんにゃく】

地域における関係事業者との連携

- ・米粉こんにゃくはJAと連携して開発した製品であり、今後も連携を強化する。
- ・現在地元農家と連携し、こんにゃく芋の栽培を行なっているが、量が不足しているため、栽培農家の育成を行う。