

出雲特産「西浜いも」を活用した「神感・いも代官シリーズ」 加工食品の新規開発及び販路開拓



Nishihaimo

鳥根県の東部に位置する出雲市は、「神話の國出雲」として知られ、豊かな自然に抱かれる街だ。

株式会社かみありづきは、鳥根県で建設業を主体とする中筋グループ系列の食品開発の会社である。中筋雄三さんは、当社設立当時から商品開発を担当。出雲に育った出雲の企業として、出雲を全国にPRできる



商品開発担当役員 中筋 雄三

略歴／平成18年株式会社かみありづきを設立、商品開発担当役員に就任。株式会社中筋組代表取締役専務、株式会社エステティック代表取締役社長、株式会社中筋ファーム代表取締役社長を兼務。食品、建築、通信、農業など幅広いジャンルにわたり、神の國「出雲」を全国にPRするため活躍中。

また、クッキーは、いもとおからという食物繊維の豊富な二つの食材を組み合わせたため、満腹効果が得られやすいという評価。ダイエット食として注目を集めるのではないでしようか。さらに、おかゆは開発メーカーとも連携。高アミロース米を混合することで穏やかに消化されるように工夫しました。通常のおかゆですと消化しやすく血糖値が急激に上がりやすいため、糖尿病の方には敬遠されがちです。しかし、当社の開発したいものがゆならば、高アミロース米を混合しているので、消化がゆっくり。体にも優しく、のど越しも良いため、老人保健食としての活用が増えるのではないかと期待しています。

Information



事業概要

出雲市の地域産業資源「西浜いも（さつまいも、品種ベニアスマ）」の独特の強い甘みやホクホクとした特性を活かした、新商品「いもスティック、いもがゆ、おから入りクッキー」を開発し、西浜いものブランド化と需要拡大、県外、特に大都市圏での販路拡大を目指す。

売れる商品づくり

競争力 いもスティック・電子レンジ対応の包装パックにより、温めの時間が短縮され、手軽に食べられるスナックタイプ。
いもがゆ・高アミロース米との混合により、ゆっくりと消化され体に優しいタイプの老人保健食として期待される。
おから入りいもクッキー・いもとおからの食物繊維により、満腹感を得られやすく、ダイエットに良いとされる食品。
市場性 本事業のターゲットは、手軽で食べやすい商品のニーズが大きい大都市圏等の若者層及び体に優しい食品を求める高齢者層。
販路 試食会、商談会・アンテナショップへの出展、ネット通販、メディア・食品専門誌等でPRし、特にCVSや量販店の販路ルートの開拓・拡大を図る。

地域資源における
関係事業者との連携

試作品及び商品開発に関して、鳥根大学生物資源科学部、真空包装機メーカー、包装資材メーカー、高アミロース米の用途開発メーカーとの連携を深める。



ような商品を開発しようと、日夜努力している。「私たちが目指しているのは、出雲、ひいては鳥根県のブランドを世に出すこと。今回、地元の特産でもある『西浜いも』にスポットを当て、若い世代から高齢者まで気軽に召し上がっていただけるような商品を開発しました」

水感技術で、いもの旨みを引き出す

開発した製品は、スナックタイプの「いもスティック」と、おからを使った小さくサク感が楽しい「いも代官クッキー」、ゆっくり消化され体に優しい「いも代官がゆ」の3商品だ。

グに取り入れている。地元から商品を発信したときに「やはり、鳥根のブランドだ」「神の味を感じるな」と鳥根の名前が出ることをいちばんの目標に考えたネーミングなのだとか。

豊富な商品構成で消費者にアピール

原料となる西浜いもは、地元の特産品。小さくても繊維が残らず、ホクホクして食べやすい品種として親しまれている。さらに、西浜いもが持つ自然の甘味を引き出すのに活用したのが、水感技術だ。

の旨み、甘味が凝縮した、おいしい味わいが生まれたのです」

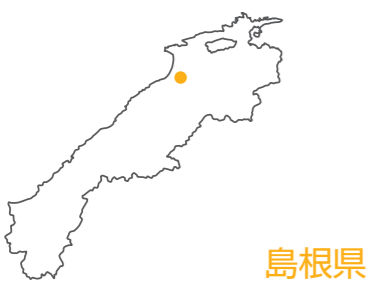
特筆すべきもう一つの特徴が、豊富なラインナップである。若者世代がターゲットのスナックから、食物繊維が豊富で美容に関心の高い女性からの支持を集めそうなクッキー、そして体に優しいおかゆまで。西浜いもをさまざまな方法で加工することで、幅広い世代に受け入れられる多彩な商品ラインナップを実現できたのだ。

「スナックは、電子レンジで温めて食べられるような真空パックのパッケージを開発中です。ターゲット層である若者にも受け入れられるような外袋のデザインも検討しています。

【活用する資源】
西浜いも
【地域】
鳥根県出雲市
【認定日】
平成19年12月7日
【認定行政庁】
経済産業省、農林水産省

株式会社 かみありづき
所在地 ●鳥根県出雲市知井宮町 221-3
TEL ●0853-23-8488
URL ●http://www.kamiari.co.jp
設立 ●平成18年11月28日
資本金 ●5,070万円
従業員数 ●7人

●会社事業内容
レストラン用食材・調味料及び各種食品添加物の製造、加工、販売業。地元鳥根県の食材にこだわった商品開発を展開。水感技術を利用して、食材の鮮度を保持するとともに、環境にも配慮した事業を展開中。



鳥根県