

3類型	鉱工業品	通巻番号	6-19-016
地域資源名	府中味噌	認定日	平成19年10月12日
地域	広島県府中市	所管省庁	経済産業省、農林水産省

事業名：府中味噌を利用した地域名産新商品の開発事業

会社名：金光味噌 株式会社
（共同申請者：浅野味噌株式会社
株式会社本家中村屋）
連絡先：TEL:0847-41-2080
FAX:0847-43-6769

所在地：広島県府中市府中町628

HP：<http://www.kanemitsu-miso.co.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

江戸時代から伝わる歴史ある「府中味噌(注)」を活用した新商品(フリーズドライ・レトルト等)を開発し、日本国内及び海外への販売を行なう。

当社は、国際的に有効な有機味噌認定を取得していることから、それらを活用した商品開発を行うこととした。

府中味噌は、白味噌の他にも、他にない独特の長期醸造の麦赤味噌を有しており、様々な料理に使いやすいという特徴を持っていることから、専門家の協力を得て、府中味噌ならではのレシピを作成し、新商品の開発を行なっていく。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

国際的な有機味噌製造認定(OCIA/NOP/Ecocert)は、今後、同業他社が取得することは難しく、大きな差別化要素になると考えられる。

◆市場性

現在、安全志向の高まりから、様々な分野で有機認定商品が販売されているが、有機味噌のフリーズドライ味噌汁等は海外は勿論のこと、国内でも販売しているものはなく、商品を投入すれば十分に販売可能であると考えられる。

◆販路

老舗の味噌製造業者であり、西日本を中心に量販店の販路を有しているほか、アメリカとEU向けの販路を有しており、それらのルートを活用することに加え、新規販路として、飲食店を想定し、レシピを活用した提案営業を行っていく。

地域資源における関係事業者との連携

府中味噌の同業2社を加えた3社での共同申請であり、各社の強みを活かした新商品開発を行っていく。

府中味噌を後世に伝えるため、関係事業者で府中味噌組合を結成し、連携した取り組みを行ないたいと考えている。



【脚注】府中味噌

府中味噌は、備後北部、岡山県北部地方の良質の大粒大豆、芦田川流域の最上級の米、府中周辺独特の清澄な水によって醸し出された白味噌で、日本三大白味噌の一つとして知られる。

江戸中期、府中の豪商大戸久三郎の手によって、全国に広められたと伝わる。

