

3類型	鉱工業品	通巻番号	6-28-007
地域資源名	和菓子	認定日	平成29年2月3日
地域	島根県出雲市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:新感覚の和菓子を世界へ。「和菓子」を活用した新商品の開発・販路開拓事業

会社名:津山屋製菓 株式会社
(法人番号3280001003434)

所在地:島根県出雲市斐川町直江5246

連絡先:TEL:0853-72-0014
FAX:0853-72-0015

H P: <http://www.tsuyamaya.co.jp>

事業概要(地域産業資源の活用)

当社が所在する出雲市は、大衆向けの菓子製造が盛んな地域であった。特に当社は日持ちするような乾燥技術を蓄積・発展させ、寒天菓子を中心に、年配の顧客を主たるターゲットとして全国へ販路拡大をおこなってきた。

本事業では、和菓子および、その製造技術を活用して、チョコレート菓子・洋菓子・新食感菓子の3商品を開発・販売を行う。

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

本事業の商品は、チョコレート菓子・半生菓子であり、国内の市場規模はともに微増傾向にある。また、菓子の輸出も、年々拡大傾向にあり市場性はあると見込まれる。

◆需要の開拓の方針

国内外を問わず、本事業での開発商品は、当社が従来有していない若い世代をターゲットとし、自分のためのご褒美として、そして普段使いのお菓子と手軽なお土産として販路を開拓していく。

◆商品の特性

チョコレート菓子は寒天ムースをチョコレートでコーティングした独自性の高い菓子である。洋菓子は和菓子の製造時の乾燥技術を用いたベタつきの少なく果汁分の多いドライゼリーである。新食感菓子は従来の寒天ゼリーにはない柔らかい食感が特徴である。これらは若い世代の需要に応える商品であり、日持ちがすることから他の競合品、類似品と比べても競争力がある。



【当社・従来商品】



【和菓子を活用したチョコレート】



【洋菓子・パート・ド・フリユイ】



【新食感菓子】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

商品の一部には、出雲市産原料を使用しており、生姜・いちじくなどの農産物の安定供給を受けるため、地域の農業者と一層の連携を図る。また海外販路開拓においては、島根県等の支援策を活用する。