

3類型	鉱工業品の生産に係る技術	通巻番号	4-19-006
地域資源名	薬膳	認定日	平成19年10月12日
地域	富山県富山市、射水市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：「薬膳おせち料理」の事業化

会社名：有限会社五万石

所在地：富山県富山市新桜町2-1

連絡先：TEL：076-431-5529
FAX：076-442-9712

H P：http://www.gomangoku.co.jp

事業概要(新たな活用の視点)

- ・江戸時代に広まった富山の売薬の流れを受け、富山発の漢方健康料理として和食の「薬膳」が定着した。
- ・地域産業資源である薬膳の効用を生かし、おせち料理に活用、かつ、鮮度や風味を損なうことなく提供する冷凍調理技術、冷凍配送システムにより全国展開を可能とし、時代ニーズとしての健康志向に応える「薬膳おせち」を開発製造。
- ・現状のおせちは、生おせちが主流であり、商品供給力に限界があることから、冷凍とすることにより供給力を大幅に改善し、十分な需要に応える。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・時代の食のトレンドに対応し、漢方薬効素材をレシピに取り込んだ和食薬膳と魅力豊かな富山産の食材の組み合わせによるおせちの新分野を開拓。また、既存のおせちに比べ低カロリーを実現。
- ・冷凍技術により食材の品質を保ち、出荷までの保管期間も長くできることから生産供給力が高く、幅広い全国需要に対応。

◆市場性

- ・セットおせちの市場は年々拡大しており、市場性は極めて高い。
- ・健康志向の時代トレンドに対応しており、新しい顧客ニーズを期待できる。

◆販路

- ・既存の百貨店、GMS、コンビニ等による主要販路を核に、新たな企業取引先や通信販売による更なる販路拡大を行う。



【薬膳おせち】

地域資源における関係事業者との連携

- ・地域食材の供給に係わる取引業者との連携の他、富山大学とは商品の改良面で連携し、衛生管理面では富山食品研究所と連携する。