

3類型	鉱工業品	通巻番号	3-20-093
地域資源名	やきとり	認定日	平成21年3月19日
地域	埼玉県東松山市	所管省庁	経済産業省、農林水産省

事業名:オリジナルやきとり丼セットの開発及び販売

会社名:市川商事株式会社

所在地:埼玉県東松山市神明町2-1-9

連絡先:TEL:0493-53-4087

H P: <http://www.misodare.com/>

FAX:0493-22-0841

事業概要(新たな活用の視点)

埼玉県東松山市では、豚のかしら肉とネギを串に刺して、辛味噌をつけて食べる料理を「やきとり」として、長い間市民に愛されているが、生活スタイル等の変化により、地元の焼き鳥店が減少している。このため、従来のような飲食店でやきとりを提供するスタイルではなく、生活環境等に対応した新しい提供方法が求められていた。

本事業では、手軽に美味しくやきとりが食べられるように、豚のかしら肉とネギを当社特製の味噌だれに漬け込んだやきとり丼の具と、胡瓜・人参・大根などの野菜スティックを組み合わせることで冷凍した「オリジナルやきとり丼セット」を開発・販売する。また同時に、当社特製味噌だれを、外国人向けに味付けした「侍(SAMURAI)ソース」も開発し、海外向けに販売する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

「オリジナルやきとり丼セット」及び「侍(SAMURAI)ソース」は、一味唐辛子以外の原材料はすべて、埼玉県産を中心に国産の食材を使用しており、食の安心・安全ニーズに対応した商品となっている。

◆市場性

数年前に発生した鳥インフルエンザの影響で、レトルトや冷凍のやきとり丼の具の製造が行われなくなった。そのためやきとり丼の具として直接競合する商品は見当たらず、市場ニーズは高いと思われる。

◆販路

「オリジナルやきとり丼セット」は、商品パンフレットを活用した営業活動、展示会出展によるPR活動を中心に、まずは業務用食材として、卸売業者へ向けてPR行う。3年目からは、テレビCMやカタログを通じて、消費者へ向けたPRも開始する。また「侍(SAMURAI)ソース」は、当社のアメリカ現地法人を通じて、現地大手販売会社の協力を得ながら、海外向け卸売販売を展開する。

地域資源における関係事業者との連携

本事業は、豚肉流通業者やネギ生産者など、地元の各事業者と連携・協力体制のもとで進める。またこれにより、「オリジナルやきとり丼セット」および「侍(SAMURAI)ソース」を、埼玉県産品として域外に訴求を図り、売上高増加・雇用創出といった地域経済の活性化につなげてゆく。



【従来のやきとり(やきとり丼では串を除いて使用する)】



【当社特製味噌だれ(やきとり丼の具の漬け込みに使用する)】



【侍ソース(パッケージ案)】