

|       |                                 |      |              |
|-------|---------------------------------|------|--------------|
| 3類型   | 農林水産物                           | 通巻番号 | 3 - 21 - 108 |
| 地域資源名 | 八街産落花生                          | 認定日  | 平成21年6月29日   |
| 地域    | 千葉県八街市、富里市、酒々井町、佐倉市、千葉市、東金市、山武市 | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省  |

## 事業名: 八街産落花生を活用した落花生味噌と落花生納豆の開発・販売

会社名: 株式会社旦千花

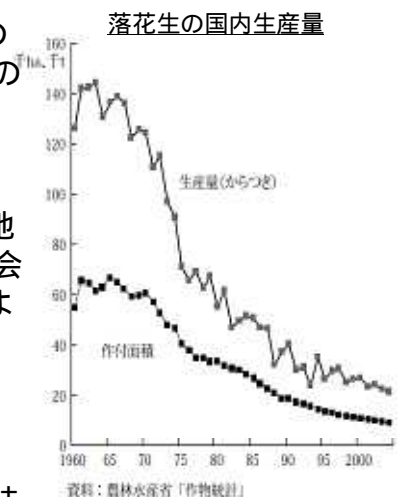
所在地: 千葉県八街市八街へ296-3

連絡先 TEL: 043-445-0881  
FAX: 043-445-4878

H P: <http://www.11831.co.jp/>

### 事業概要(新たな活用の視点)

千葉県八街産の落花生は、濃厚な味と香りを持ち、落花生のトップブランドとして人気がある。しかし近年では、農業就業者の高齢化や価格の安い中国産の台頭により、落花生を本格的に栽培する農家は減ってきている。小松菜を品種改良した「江戸菜」の開発・販売に成功した当社の経験を生かし、地元特産品である落花生に付加価値をつけて販売することが出来れば、地域の活性化に貢献できるのではないかと思うようになり、株式会社旦千花は落花生の味・香りを活かした製品開発に取り組むようになった。



### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

本事業では、2つの落花生加工品「落花生味噌」「落花生納豆」を開発・販売する。落花生味噌・落花生納豆と言うと、甘く味付けしたものを想像する人が多いが、通常の味噌・納豆が大豆等を主原料として作られるように、当製品は落花生を主原料として作られた味噌・納豆で、落花生独特の味・香りを楽しめる。

#### 市場性

本事業の主なターゲット顧客はホテル・飲食店・食品製造会社などに所属するプロの料理人やメニュー開発者である。彼らは「他店では食べられない当店だけの味」を提供するため、特徴のある食材を常に追い求めている。

#### 販路

株式会社旦千花は、ホテル・飲食店・食品製造会社など約1600社と直接取引を行っており、プロの料理人やメニュー開発者に直接営業を行うことができる強みがある。それらの既存顧客から販売をスタートし、展示会等を通じて徐々に新規開拓を図る。

### 地域資源における関係事業者との連携

原材料である落花生は、当面、株式会社旦千花の自社農園で栽培する。販売量が増えるに従って、周辺の農家を協力農家として、栽培方法等を指定し、原料生産を依頼する予定である。

落花生



産地の風景

