

3類型	農林水産物	通巻番号	3 - 21 - 119
地域資源名	トマト	認定日	平成21年11月20日
地域	栃木県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名： 栃木県産のトマト等をベースに活用した万能ソースの開発と販売

会社名：月星食品株式会社

所在地：栃木県足利市錦町77

連絡先：TEL：0284 - 41 - 6743

H P：http://www.tsukiboshi-s.co.jp/

FAX：0284 - 42 - 9717

事業概要(新たな活用の視点)

・栃木県はトマトの産地であり県全域の地域資源に指定されている。トマトにはいくつかの種類があるが足利地区では「麗容」という品種が栽培されており、大玉、酸味と糖度のバランス、日持ち、堅さなどの特徴がある。酸味はソースに適材の条件の1つであり、なんにでも合う万能ソースを開発する。さらに足利地区のB級グルメ「ポテト入り焼きそば」や麺類にあうソースとして今までにないトマトベースとオリーブオイルで調味したイタリアンソースであり、焼きそばの拡販にも貢献する。

・麗容の特徴は大玉、肉質、コク、酸味と糖度のバランス、日持ちであるが、特に酸味はソースの素材に最適であり、今回開発するソースは「足利・佐野めんめん街道」の足利B級グルメ「ポテト入り焼きそば」や「麺に合うソース」のソースバリエーションの1つとして提供する。さらに他の規格外野菜を使用したソースも順次生産し、ポテト入り焼きそばを拡販するためのソースとしてバリエーション(本ソースで焼くか、あるいはトッピングソースとして)の拡充を考えている。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・本製品の販売対象とする市場は、足利B級グルメ「ポテト入り焼きそば」の拡販とともに、安心・安全と健康に良い食材を求めている主婦層である。また高栄養食品を求め一般層などの市場であり、現在類似品としての万能ソース(たれ)が市場にあるが、本商品との主な相違点は、市場の万能たれは全て「和風の醤油ベース」であり、当社が今回開発する万能ソースはトマトとオイルと各種の香味野菜で調味したイタリアン風の万能ソースであり、これは市場に見当たらない。

市場性

・顧客のニーズとして、醤油ベースの和風のソース(たれ)よりも、洋食嗜好が増えイタリアン風のソースを求める女性が多く、またイタリアンチックな「家庭の常用ソース」として料理をする主婦層の大きなニーズがある。またポテト入り焼きそばのトッピングとして麺類、焼きそばファンの広い層の需要が期待できる。

販路

・当社の販売チャネルは長年の実績による安定した得意先を有するが、ソースの需要は、業務用は増加しているものの一般家庭用は少子化等で消費が落ちている。反面、業務用の出荷は安定しているが利益率が低いという難点もあり、利益率の高い個人市場を開拓することが急務となっている。本商品は特別な商流である、ポテト入り焼きそば専門店での取り扱いを始めるとともに、生協・通販・高級スーパー・百貨店を通して販売を展開する。

地域資源における関係事業者との連携

・本事業では「A足利や足利ポテト入り焼きそば専門店」の連携を行う。栃木県が進める食の回廊めんめん街道のB級グルメ「ポテト入り焼きそば」を広める会加盟店舗の売上げと収益の確保に貢献することになる。さらにトマト・野菜の、規格外品野菜の活用で生産農家と連携する。また、栃木県産業振興センター・足利商工会議所の連携支援のもと、販路開拓に取り組む。



「栃木産トマト麗容」
(あしかが美人)



「万能ソース」と足利B級グルメ
ポテト入り焼きそばにトッピング

