

3類型	農林水産物、鉱工業品	通巻番号	3-25-218
地域資源名	湘南レッド、湘南のしらす加工品	認定日	平成26年2月3日
地域	神奈川県平塚市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：湘南しらす加工品と湘南レッドを活用したライスロールパン等の開発・販売事業

会社名：高久製パン株式会社

所在地：神奈川県平塚市老松町10-18

連絡先：TEL：0463-21-2614

H P：http://www.takaku-pan.com/

FAX：0463-21-0756

事業概要(新たな活用の視点)

本事業では、地域資源である『湘南のしらす加工品』、『湘南レッド』の新しい展開として、これらの地域産業資源を活用した新しいライスロールパン等を開発・販売する。基本原料には、平塚港で獲れた湘南しらすの加工品と平塚産の湘南レッド、キヌヒカリを使用する。特に湘南レッドは、収穫量が多いわりに需要が少ない大玉(3Lサイズ以上)を中心に使用し、しらすについては、釜揚げしたしらすや、これまで使用されることのなかったミネラル豊富で栄養価が高い、しらすの茹で汁も生地に練り込むなど、商品に旨味を加える。



【湘南しらす加工品】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

湘南のしらす加工品、平塚産の湘南レッド、米、小麦など地元で獲れる食材をパン生地や具材に使用したご当地性の強いパンは他にない。

◆市場性

家族に栄養豊富で手軽に食べさせることができるパンを求めている地元の主婦や、地元食材にこだわるなどご当地性の強い逸品を求めている観光客やイベント利用客等、多様なニーズがあり、市場性は大いに期待できる。

◆販路

地元密着の製パン事業者として、長年の加工ノウハウ、ブランド力を活用し、自社店舗において地元の主婦向け商品を開発・提供し、地元への周知・浸透を図る。その上で、①域外SA、域外百貨店、②地元イベント等において平塚の逸品紹介へと展開していく。



【湘南レッド(たまねぎ)】



【ライスロールパンイメージ】

地域資源における関係事業者との連携

地元の湘南パン組合や、主婦の食の研究会、農家、漁業者と連携・協力し、県農業技術センターの技術支援を受けながら、地元の逸品としてのブランド化を図るとともに、地元のパン製造小売店の活性化など、地域活性化にも貢献していく。