

3類型	鉱工業品	通巻番号	3 - 19 - 034
地域資源名	大豆加工飲料	認定日	平成19年12月13日
地域	山梨県北杜市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 青臭さのない大豆加工飲料の商品化と展開

会社名: 白州屋まめ吉 株式会社

所在地: 山梨県北杜市白州町台ヶ原
274番地1

連絡先: TEL: 0551-35-3393

H P : http://www.h-mamekichi.co.jp

FAX: 0551-35-3338

事業概要(新たな活用の視点)

・ハヶ岳南麓に位置する北杜市は水と農地に恵まれる。白州名水に溶かし込んだ微粒子状大豆を高圧で処理する飲用大豆の加工技術が地域資源に認定されている。

・現在使用中の大豆は主に豆腐用の原料であり、現在の生産技術でも、青臭さを軽減しているが、十分とはいえない。

・県内で飲料向き大豆(リポ欠「すずさやか」)開発の見込みがたち、新商品開発に取り組んでいる。甘酸っぱさを安定化させる技術に加えて、山梨の誇る発酵技術を活かしたり、果実を配したりした新商品開発に展望が開けた。



「すずさやか」と既存大豆の官能試験
(於: 総合農業技術センター)



「すずさやか」収穫風景(於: 大井ヶ森)



「白州名水」(工場前 尾白川)

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・健康志向が強く、生活習慣病予防に意識の高い層を主要ターゲットとする。特に成人女性にアピールできる新商品を開発。「まるごと山梨」を素朴に訴求できる生産加工技術・乳酸発酵技術・果実配合技術等があり、安全・安心をアピールして差別優位性を追求する。

市場性

・健康素材としての大豆は、その役割を大いに期待されながら市場に出回る商品は味噌・醤油・豆腐などの伝統食品や豆乳関連の商品に留まり、食材としての利用度は実力以下といえる。大豆のおいしさを活かした大豆まるごと飲料は、顧客の健康と安全というニーズに応えた新たな市場をつくり出すことができる。

販路

・県内直売チャネルから、卸での一般流通を通じて域外へ拡売しつつ、通販はカタログ、新聞、Web、テレビショッピングなど適正拠点を重点的に開拓する。

地域資源における関係事業者との連携

・商品化技術の開発は大学、公的機関、民間企業と共同で行う。
・地元の卸とのネットワークで販路を、メーカーとの共同用途開発とで業者間取引にも素材としての利用を見込む。

販売中の
主アイテム



大豆まるごと
黒ぶどうと大豆

白桃と大豆

大豆の利用状況

