

3類型	鉱工業品	通巻番号	3 - 20 - 001
地域資源名	群馬の蒟蒻	認定日	平成20年6月13日
地域	群馬県高崎市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：群馬県産のこんにゃく生芋を使用した付加価値の高い粒状こんにゃくの開発・販売プロジェクト

会社名：株式会社 市川食品

所在地：群馬県高崎市行力町270-2

連絡先：TEL：027-344-5800

H P：www.yuuhachi.co.jp

FAX：027-344-5888

事業概要(新たな活用の視点)

群馬県は「こんにゃく芋」の主産地であるが、生産農家の高齢化や気候変動、そして中国問題により国産志向が高まり原料価格が高騰している。しかし、流通主導による低価格化が続き、収益率は悪化しており、また人口・消費金額の減少が続く中、既存のこんにゃく製品は頭打ち状態である。

< 事業着手の経緯 >

- 流通指導から脱皮しない限り、価格競争の世界から抜け出せない。
- そこで、こんにゃくを粒状にして、今までこんにゃくを使っていなかった食品(例えば、アイスクリームやヨーグルト、飲料、ジャム、スイーツなど)にこんにゃくを使用してもらうことで、新たなこんにゃくの需要を発掘していく。
- すでに開発途中の商品を展示会に出展したところ、大きな反響を得ている。

< 地域資源の強みと新たな活用視点の導入 >

- 粒状になっているが、本場群馬のこんにゃく原料を使用した本物であること、さらに、群馬の野菜・果物を使って色付けをしていくことで付加価値を出す。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- 群馬県産のこんにゃく原料を使用し、群馬の野菜・果物で色付けをした粒こんにゃくは他にはなく、独自性がある。

市場性

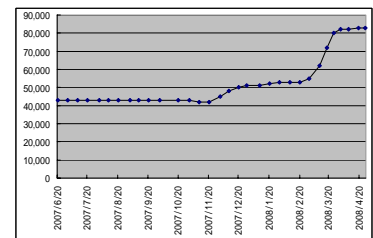
- アイスクリームやヨーグルト、ジャム、スイーツなどの食品は比較的カロリーが高いものが多い。昨今の健康志向からカロリーを抑えた商品開発の意識が強くなっており、粒こんにゃくへのニーズは増えていくことが予想される。
- また、扱いやすい形態(液糖漬け・酸性化)にすることでより需要は見込める。

販路

- 展示会に出展し、アイスクリームやヨーグルト、ジャム、スイーツなどの食品製造メーカーと、受注生産で販売していく。
- また、その後外食産業に流通させる既製品の開発もすすめる。
- さらに、5年後までを目処にインターネット等を利用した直売も行っていく。

地域資源における関係事業者との連携

- 付加価値を高めた粒こんにゃくを適正な価格で販売する。そして群馬の生産農家、製粉業者と一体となり、適正価格で、安定的に原料を確保できるシステムを構築する。
- 群馬県産業技術センターとの共同開発を行い、県内の大学と協力してテストマーケティングやアンケート収集などを行い、製造にフィードバックしていく。



こんにゃく原料相場の推移



粒こんにゃく