

3類型	鈹工業品	通巻番号	3-20-013
地域資源名	こんにゃく	認定日	平成20年9月19日
地域	茨城県久慈郡大子町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:手軽に食べられる凍みこんにゃく加工食品の開発及び販売

会社名:株式会社クリタ

所在地:茨城県久慈郡大子町上岡23

連絡先: TEL:0295-72-0658
FAX:0295-72-1589

H P: <http://www.k-kurita.co.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・本事業では、食物繊維を多く含み、低カロリーな健康食品である「凍みこんにゃく」を活用し、電子レンジを使った調理方法で、手軽で簡単に食べることができる、「新調理法を活用した凍みこんにゃく惣菜パック」の開発・販売を行う。



【凍みこんにゃく干場】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・凍みこんにゃくの生産は、全国でも当地の限られた企業が行っているところである。これらの企業が有する技術を活用した凍みこんにゃくの新商品開発は全国初と言える。また、調理に手間がかかる凍みこんにゃくを、手間をかけずに簡単に調理して食べられる「凍みこんにゃく惣菜パック」は、今までにない商品である。

◆市場性

- ・生活習慣病予防意識の向上などに伴い、消費者の健康志向食品へのニーズが高まる中で、ダイエットや、メタボリック症候群を気にしている若年層や、中高年層からのニーズは大きいものと考えられる。

◆販路

- ・健康志向や美容志向の強い消費者を対象にした小売店やレストラン、食品メーカー等である。また、ダイエットや、メタボリック症候群を気にしている若年層や、中高年層などを想定して販路開拓を行う。



【凍みこんにゃく】



【試作品イメージ】

地域資源における関係事業者との連携

- ・地域資源の「こんにゃく」を原材料とするため、安定供給や安全性の確保の観点から、地元生産農家との連携体制を構築する。また、商品の開発については、中川学園調理技術専門学校や常磐大学等から協力を得ながら行い、全国ブランドとして通用できることを目標とする。