

3類型	鈹工業品	通巻番号	3-28-287
地域資源名	日光ゆば	認定日	平成29年2月3日
地域	栃木県日光市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名：日光ゆばの製造工程から出るおからと豆乳を活用した商品開発及び販売

会社名：株式会社日光食品
(法人番号：9060001013788)
連絡先：TEL：0288-22-7054
FAX：0288-22-9049

所在地：栃木県日光市森友1513-37
H P：http://www.nikko-syokuhin.com/

事業概要(地域産業資源の活用)

日光ゆばの製造工程から出るおからと豆乳を使って以下の商品を開発・販売する。①当社独自の温度管理、殺菌技術、衛生管理によって60日間日持ちがする生おから②食物繊維とたんぱく質が豊富な栄養価の高いおから入り日光ゆばの佃煮③豆乳と酢を攪拌させることによるマヨネーズ風調味料。ゆばの製造工程からできるおからは、豆腐の製造工程で発生するおからと比較してきめ細やかなおからとなり、日光ゆば関連商品として販路開拓することにより、日光ゆばの認知度を全国各地に高め、観光面を中心とした地域波及効果が期待できる。



【日光ゆばの製造工程】

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

①日持ちのするおからは、生おからの賞味期限を延長することで、使う前に賞味期限が過ぎてしまったり、店頭での廃棄ロスを回避することができる。②おから入り日光ゆばの佃煮は、贅沢品ととらえられがちな日光ゆばを手軽に楽しめる商品とする。③マヨネーズ風調味料は、卵を使用しないことでコレステロールを抑えた商品とすることができる。本事業の製品は、近年健康志向と言う観点から訴求力もあり、市場性はあると見込まれる。

◆販路

全国に支店、流通販売網を持つ大手商品卸を通じて、量販店を中心に販売していく。特に西日本の地場の量販店への展開を図っていく。

◆商品の特性

本事業で開発する商品は、健康志向及び観光客をターゲットとしている。ゆばの製造工程からできるおからは、豆腐の製造工程で発生するおからと比較してきめ細やかなおからとなり、当社の独自のノウハウを活かすことにより他の競合品との優位性がある。



【生おからを60日間日持ちさせる】



【おから入り日光ゆばの佃煮】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

日持ちのするおからを通じて西日本の量販店の定番商品とするとともに、西日本の食品卸、百貨店、量販店と取引する機会を広げ、当社が得意とする催事を通じて日光ゆば関連商品を全国的にアピールしていく。「栃木県産大豆100%使用」を強みとして食品市場に展開する。近年は地元日光市内の大豆農家との連携も進め、日光ゆば商品の原料として導入する。