

3類型	農林水産物	通巻番号	3-28-288
地域資源名	栃木のお米・二条大麦	認定日	平成29年2月3日
地域	栃木県足利市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名: 栃木県産米と二条大麦の麴によるGABA成分を高含有した 液体調味料の開発と販売

会社名: 日東産業株式会社
(法人番号: 5060001019756)
連絡先: TEL: 0284-41-3348
FAX: 0284-41-8175

所在地: 栃木県足利市名草下町1-2-1
HP: <http://nitto-chidori.co.jp/>

事業概要(地域産業資源の活用)

栃木県産のお米と二条大麦の米麴・麦麴を使い、栃木県が有する特許「麴菌を利用したγ-アミノ酪酸富化食品の製造方法」を活用することで、一日に必要な摂取量のGABAをソースやドレッシングを通じて摂取できる商品の開発・販売を進めていく。本事業における商品は、一般的な食卓に並ぶ料理にソースやドレッシングとして使うことによって、1食あたりに必要なGABAの摂取量である20mg以上を摂取することができる。本事業においては、栃木県内の農作物と栃木県が有する特許を活用する事により、オール栃木として取り組む事により、地域内業界の活性化と全国への認知度向上が期待できる。



【栃木のお米】



【二条大麦】

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

近年、健康志向を中心としたターゲット層は、年々健康向け食品等の消費量も増加している傾向にある。本事業で開発する製品の特徴であるGABAには神経を落ち着かせてリラックスさせる効果がある。仕事や家庭において忙しく、精神的な安定を求めるビジネスマン・ビジネスウーマンをターゲットとしている。普段の食事から調味料によって機能的な効果を得られるという観点から訴求力もあり、開発する新商品の市場性はあると見込まれる。

◆販路

食品卸を通じて量販店、専門店、駅構内売店、道の駅、高速道路サービスエリアなどで販売していく。

◆商品の特性

GABAを摂取することで、リラックス効果や安眠効果、中性脂肪やコレステロールを抑える、血圧を下げるといった効果が期待できる。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

栃木県産の農産物でGABAを高含有させた商品は、クッキーや味噌、ビールがあるものの、液体調味料としての活用は他にない。

ソースやドレッシング、たれといった一般の食卓に乗りやすく消費者にとってポピュラーな商品に栃木県産の農産物を使用することで、多くの人の手に取ってもらうことが可能となる。

また、原材料として使用する地域資源の農産物は、色や形、傷の有無に関わりなく使用できることから未利用資源を有効に活用することができる。