

3類型	農林水産物	通巻番号	3-24-187
地域資源名	静岡茶	認定日	平成24年10月1日
地域	静岡県	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：生茶葉発酵食材からつくる新たな生麺類食品の開発及び事業化

会社名：株式会社岡崎

所在地：静岡県静岡市駿河区用宗1-22-29

連絡先：TEL：054-259-6459

H P：http://okanetjp.jp

FAX：054-257-1682

事業概要(新たな活用の視点)

市場での価値が低いとされている秋冬番茶の生茶葉を機能性誘発原料とし、その生茶葉自身の発酵や酵素の働きを活かした独自の製造技術を使って、紅茶スーパーカテキン(テアフラビン)、アミノ酸、食物繊維を豊富に含み、甘み、もちもち感などに優れた生茶葉発酵食材を開発する。

商品化については、パスタ、冷麺・温麺、つけ麺などの麺食品や餃子や焼売の皮、スイーツパーツなどの点心食品等を考案し、商品訴求力及び付加価値を高めるべく、新鮮味あるメニュー開発を併せて行い、顧客に提案していく。



【生茶葉発酵食材：麺状】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・抹茶等を添加する一般的な茶関連食品とは異なり、生茶葉と小麦粉を同時に練り込みながら製造するため、賞味期限内においても発酵が進んで緑色から紅茶色に変化したり、アミノ酸が増加して甘みや餅もち感が増すなど、本来生茶葉がもつ力を十分に享受できる新たな生麺類食品である。

◆市場性

- ・生茶葉の成分を十分に取り込み、添加剤を使わずに製造するため、食の安全や健康志向という社会 ニーズにマッチする差別化商品としての展開が可能。

◆販路

- ・自然食レストランや食材で差別化を図る飲食店
- ・こだわり食品を扱うスーパーや地域特産品取扱店舗など。



【桜えび×しらす×パスタ】



【麺を使ったヘルシー感覚サラダ】

地域資源における関係事業者との連携

・静岡茶生産農家及び農業生産法人と連携して、秋冬番茶の新たな活用を行うことにより、本県茶業の振興に貢献する。また、こだわり食材を求める地域飲食店などとの連携により、静岡の新名産品として開発・販売し地域活性化に寄与する。