

3類型	農林水産物	通巻番号	3-28-286
地域資源名	いちご	認定日	平成29年2月3日
地域	栃木県真岡市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名：旬のとちおとめをフリーズドライ化した菓子等の開発と販売

会社名：株式会社静風
(法人番号：4060001009915)
連絡先：TEL：0285-82-8812
FAX：0285-82-8551

所在地：栃木県真岡市台町11-8
H P：http://www.fs-seifu.com/

事業概要(地域産業資源の活用)

一年間で最も旬といえる時期の「とちおとめ」をフリーズドライ化したものを主体とした新商品の開発および販売を実施する。フリーズドライにしたいちごは、①いちご本来の甘みと酸味を維持できる、②生のいちごそのままの色目、形を残すことができる、③生のいちごとは異なるサクッとした食感となる、④賞味期限が長くなるといった特徴がある。とちおとめの形状、色目、甘味・酸味を残したままで日持ちのする製菓材料となり、チョコレートコーティングやシロップ漬けにすることで通年での供給が可能となり、また栃木県産品としての域外への訴求力の向上が期待できる。



【とちおとめのフリーズドライ】



【シロップ含浸とちおとめ】



【シロップ含浸のゼリー】

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

栃木県内で販売されているいちご味の菓子類は、いちごの粉末、いちご果汁、いちごジャムなど、いちごそのものの形を残したものはほとんどない。本事業で開発する製品は、フリーズドライ化する事によりとちおとめ本来の形状や色目を活かした商品とすることができる事から市場での訴求力があると見込まれる。

◆販路

当社ならびに関連会社の結婚式場にて引出物として販売するとともに、県内を中心としたおみやげ品販売店にて販売する。

◆商品の特性

フリーズドライ化する事により、とちおとめの甘みと酸味のバランスのとれた風味・形状を残しながら新たな食感のいちご菓子となる。その点において、本事業の製品は、他の競合品、類似品と比べても競争力がある。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

いちごの作付け面積が栃木県内第一位であり、栃木県全体の約3割を占める真岡市産のとちおとめを中心に原材料として使用する。

栃木のいちごの総合的なブランドイメージの強化を図る。

とちおとめのフリーズドライやシロップ含浸とちおとめを周辺の洋菓子店や飲食店にて製菓材料として使用してもらうことで、とちおとめ関連商品やメニューを増やしていく。