

3類型	農林水産物	通巻番号	3 - 27 - 266
地域資源名	千葉のたけのこ	認定日	平成28年 2月 3日
地域	千葉県大多喜町	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名:千葉県大多喜町の良質な「白たけのこ」を利用した、地域お土産品の開発及び販売

会社名 : 有限会社 養老溪谷やまびこ 所在地 : 千葉県夷隅郡大多喜町会所74-3
(法人番号 5040002102926)
連絡先 : TEL: 0470-85-0707 HP: 無し
FAX: 0470-85-0066

事業概要(地域産業資源の活用)

千葉県の「たけのこ」の生産量は首都圏一を誇る。中でも大多喜町は県内で最も「たけのこ」の生産量が多い町で、苦味、えぐ味がなく、色が白く、柔らかい「白たけのこ」と呼ばれる良質な「たけのこ」が産出されている。本事業では、当地域に昔から伝わる食文化を活かした、ご当地ならではの土産品として、「白たけのこの味噌漬け」と「白たけのこ入り里山のふかしまんじゅうシリーズ」の開発・販売を行う。本事業により、大多喜町産の「たけのこ」の知名度拡大とブランド確立並びに地域の観光振興を図る。



【大多喜町の「たけのこ」】

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

大多喜町には、年間90万人以上の観光客が訪れている。本事業は、当地域を訪れるお客様の「ご当地ならではの土産品がない」との声に基づき行うものであり、「白たけのこ」を使用したご当地らしい本製品の需要はあると見込まれる。

◆需要の開拓の方針

大多喜町を訪れる観光客をメインターゲットに、弊社直売所での販売以外に、大多喜町及び周辺でお土産品を販売している各種拠点に対する販路開拓を進める。

◆商品の特性

本製品は大多喜町を訪れる観光客をターゲットとし、当地域で産出される「白たけのこ」他の農産物を原料として使用して、当地域に昔から伝わる食文化を活かしてつくった、ご当地ならではの土産品である。大多喜町では類似の商品は販売されておらず競争力がある。



【白たけのこの味噌漬け試作品】



【白たけのこ入り里山のふかしまんじゅうシリーズ試作品】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

農産物原料については、地元の生産者と連携し調達する。販売やプロモーションについては、養老溪谷観光協会、養老溪谷旅館組合、大多喜町商工会、大多喜町観光協会、NPO法人大多喜みらい塾の協力のもとに行い、町を上げて「たけのこ」のブランド確立に取り組んでいく。