

3類型	農林水産物・鉱工業品	通巻番号	3-21-137
地域資源名	ゆば	認定日	平成22年2月10日
地域	山梨県南巨摩郡身延町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：「生ゆば」のレトルト製品化事業

会社名：ゆば工房五大

所在地：山梨県南巨摩郡身延町帯金3705-1

連絡先：TEL：0556-62-3535
FAX：0556-62-3554

H P：http://www.yuba-godai.jp

事業概要(新たな活用の視点)

本町には日蓮宗の総本山身延山久遠寺があり、日蓮聖人の為に弟子達が作ったといわれる「ゆば」が今日に伝えられている。当店は、厳選した原材料と独自の加工技術により「生ゆば」を中心に生産し、顧客から高い評価をいただいている。

本事業では、当地に定着しつつあるゆば料理の「ゆば丼」の具を、当店の生ゆばの風味を活かしたままレトルト加工し全国展開できる商品にブラッシュアップする。また、業務用パック、ギフトセットなどを開発して購買層を広げ、レトルト加工品を当店の商品構成の柱として確立する。



国産大豆100%で生産される「生ゆば」

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

生ゆばは賞味期限が5日程度で冷凍保存が利かないため、土産品としての販路は限定される。しかし、生ゆばの風味を活かしたレトルト加工商品が開発できれば、ロスの心配から今まで取扱いを躊躇していた小規模な飲食店や域外の土産品店など新たなチャネルへの販売が可能となる。

◆市場性

- ・生ゆばの原料である大豆は肉類に比べカロリーが低く、イソフラボンが多く含まれており、健康に関心が高い女性に人気がある。
- ・町内の飲食店、宿坊、ホテル・旅館は、中高年の女性向けの地元食材を使ったメニューを開発したいと考えているのでニーズは高い。

◆販路

- ・初めに「ゆば丼」や生ゆばを提供している町内の飲食店や宿坊、旅館・ホテルの顧客向け土産品として販売する。
- ・次に、業務用パックを開発し「ゆば丼」の取扱店を増やし販売ルートを広げる。また、商談会などへの出展を通じて購買層を広げる。
- ・最終的には、「ゆば丼」のバリエーションを増やすとともに、「ゆば丼」以外のゆば関連のレトルト加工品を開発し、ギフトセットやネット販売用商品として全国展開する。



「割烹いち川」が提供している「ゆば丼」



レトルト加工した「ゆば丼」の試作品

地域資源における関係事業者との連携

- ・「食」の地域ブランドとして「ゆば丼」を普及させ身延町の名物に育てることで、「ゆば」目的の新たな観光客の流入が期待でき、関連企業はもとより地域全体の活性化が図れる。
- ・原料となる大豆の調達は、町内産の割合を高め、地産地消による利益の地域内循環に貢献できる。
- ・本事業は町内の飲食店、宿坊、旅館・ホテルや商工会などが一体となって支援する姿勢を見せており、地域をあげた活性化のテーマとして期待されている。