

3 類型	農林水産物	通巻番号	5-29-009
地域資源名	但馬牛	認定日	平成29年8月10日
地 域	兵庫県香美町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：但馬等県産・国産の農林水産物を原料にした洋風(万能)調味料の開発と販売

会社名：株式会社トキワ (2140001056356)
株式会社パルシーズン (4140001039854)

所在地：兵庫県美方郡香美町香住区三谷735
兵庫県赤穂市高野1-17

連絡先：TEL：0796-36-4001
(代表者) FAX：0796-36-2694

HP (代表者)：http://www.a-aji.jp

事業概要 (地域産業資源の活用)

当社は和風合わせ調味料を製造販売しており、その技術・顧客基盤を活用して新たに多くの顧客から要望が多い洋風だし調味料の開発、販売を実施する。 **【洋風液体調味料】**

開発、販売する洋風だし調味料は液体タイプと固形・顆粒タイプの2種類とし、原料には、但馬牛(うし)の牛ガラを用いるほか、但馬地域を中心とした兵庫県内産、または国産の野菜等を活用する。本商品が調味料市場に浸透することで「但馬牛(うし)」に対する認知度が向上し、また「但馬牛(うし)」のブランド力を使用することで多くの顧客の支持を高める相乗効果が期待できるので、結果「但馬牛(うし)」ブランドの知名度向上に一層寄与する。



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

消費者のニーズは食品添加物無添加・天然素材などの志向が強まっている。自社通販顧客へのヒアリング調査においても身体に良いもので、かつ食材の味が楽しめる調味料に対する要望が強く又当社の天然素材を重視した和風万能調味料の販売動向からも同様の傾向が伺え、今後消費の拡大が見込める。

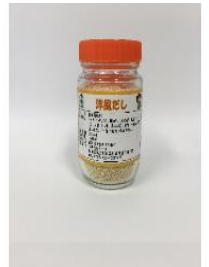
◆需要の開拓の方針

既存販路としては、自社通販顧客、コープ共同購入顧客を有する。これに加え、展示会や商談会において、安心・安全、国産原料を使用した商品であること等を訴求し、百貨店、高級スーパーなどの新規販路の開拓に取り組む。

◆商品の特性

本商品は、旨みコクのある但馬牛(うし)の牛ガラや但馬地区内産や兵庫県内産を中心とした国産の原材料を使用し、トレーサビリティを明確にすることで安全・安心を訴求する。料理によってはこれまでは調味料を調合するために数種類の調味料を必要としたが、本品のみで簡単に調理が可能となることから、安全・安心かつ簡便性の高い商品となっている。

【洋風顆粒調味料】



地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

【代表申請者】

株式会社トキワ

商品企画・開発・販売
ブイオン原材料調達

【共同申請者】

株式会社パルシーズン

(株)トキワが提供する原材料・
レシピをもとに自社の抽出
装置でブイオン製造を行う

【地域連携者】

- ・(株)ほくぶ：但馬牛(うし)牛ガラの提供
- ・杉立宏子：料理レシピの監修
- ・中筋生きがいクラブ：但馬地区野菜のペースト化
- ・淡路農産食品(株)：県産国産野菜のペースト化