

3類型	農林水産物	通巻番号	5-20-030
地域資源名	マダコ・マダイ・ハモ・アナゴ・ ふぐ・淡路ビーフ	認定日	平成20年10月29日
地域	兵庫県南あわじ市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：淡路の地域資源を使った”高温高圧加熱殺菌調理法”による「調理済・即席炊込みご飯」の開発及び販売**

会社名：有限会社光輝  
 連絡先：TEL：0799-44-3567  
 FAX：0799-44-3563

所在地：兵庫県南あわじ市中条徳原54

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・炊込み調理が必要な「炊き込みご飯の素」は市場に数多く現存するが、「調理済・即席炊込みご飯」は赤飯・五目ごはん・冷凍炊込みご飯(かき、いか)などしかない。
- ・本事業では、淡路の地域資源(マダコ・マダイ・ハモ・アナゴ・ふぐ及び淡路ビーフ)を使用し、「高温高圧加熱殺菌調理法」による「調理済・即席炊込みご飯」(保存期間は6ヵ月)の開発・販売を行う。
- ・上記の海産物等に加え兵庫米・淡路玉葱などを使い、国産食料自給率を高める意識を持ちながら、『簡単便利で美味しく、安心安全な食卓』をコンセプトに国産食材及び地域資源活用の商品づくりを目指す。



【 調理済・即席炊込みご飯の商品イメージ 】



**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

◆競争力

・近畿一の消費地である京阪神地域に一番近い島として地の利を活かし、地元の良質な海産物等を使用した海産物加工品の開発するものである。

◆市場性

・食に関するライフスタイルが変わりつつある中で、「1人前だけ炊込みご飯が欲しい」「炊くのが面倒だ」「不意のニーズに対応したい」「美味しい非常食が欲しい」「病院食にも可能」など市場には様々なニーズに対応可能な商品である。

◆販路

・百貨店、スーパー・コンビニ、業務用卸、地元観光客、その他非常食・病院食と販路を分割し、マーケット毎に戦略を立て需要を開拓する。

**地域資源における関係事業者との連携**

・地元鮮魚仲買事業者等の協力を得て、安定供給と国産食材の使用に努める。

