

3 類型	農林水産物	通巻番号	5-24-008
地域資源名	紀州みなべの南高梅	認定日	平成24年10月1日
地 域	和歌山県日高郡みなべ町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：紀州みなべ産の完熟南高梅を使用した、新製法による塩分0%の梅製品の開発・製造・販売

会社名：株式会社佐々木農園
 連絡先：TEL：0739-74-2370
 FAX：0739-74-3320

所在地：和歌山県日高郡みなべ町東本庄192-3
 HP：<http://www.tomisan.jp/index.html>

事業概要（新たな活用の視点）

・本事業では、塩を一切使用しない漬込み液の開発により、梅の持つ栄養成分等を製造過程で損なうことのない塩分0%の梅製品を開発、製造、販売する。

収穫した梅は、冷凍保存することで、製品の安定供給を可能とし、更に漬込み後は、機械乾燥を行うことで、品質の安定化、製造時間の短縮化を図っている。

こうして製造した「塩分0%梅製品」の他、種を取った「塩分0%種無し梅製品」、梅を漬込んだ液をそのまま飲料等として使う「梅漬込み液（シロップ）」、ペースト状の製菓材料等としても使用することができる「梅ペースト」を商品として展開する。



塩分0%梅製品



紀州みなべの南高梅

売れる商品づくり（競争力、市場性、販路）

◆競争力

・「塩分0%梅製品」は、そのままでも食べられることはもとより、様々な料理食材としても幅広い用途が期待できる。さらに、クエン酸、ポリフェノール、カリウムなどの栄養成分が豊富に含まれ、減塩・健康志向に応える製品となっている。

◆市場性

・減塩・健康志向に係る市場は、今後も拡大が見込まれている。本製品は、塩分を理由に従来の梅干しを敬遠してきた消費者に対しても、塩分を気にせず食べることができる新しい梅製品として提供できるものである。また豊富な栄養成分も健康志向の消費者ニーズに応えるものとなっている。

◆販路

・「塩分0%梅製品」（種あり・無し）については、既存の販路（商社、百貨店、スーパーマーケット、通信販売）に加えて、病院食や健康食品を取り扱う業者への販路拡大を狙う。

・「梅ペースト」については、料理材料としてホテル、レストランへ、「梅漬け込み液（シロップ）」に関しては、飲料や調味料として飲食店、製菓業界へ販路拡大を行う。

地域資源における関係事業者との連携

・経営計画や販路開拓等の支援については、和歌山県内の各支援団体等との連携を図る。また、成分分析については、和歌山県工業技術センターの協力を仰ぐ。