

3類型	農林水産物	通巻番号	5-27-020
地域資源名	クズ	認定日	平成28年2月3日
地域	奈良県下市町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

## 事業名：吉野本葛でつくる新食感・洋感覚の植物性デザートの開発・製造・販売

会社名：株式会社吉田屋  
 (法人番号4150001016076)  
 連絡先：TEL:0747-52-2532  
 FAX:0747-52-6208

所在地：奈良県吉野郡下市町大字新住3番地  
 営業所・工場：奈良県吉野郡下市町阿知賀1128-1  
 H P：http://www.yoshidaya-shop.com

### 事業概要(地域産業資源の活用)

長年培った葛菓子製造技術を活用し、卵・牛乳・チーズなどの動物性素材や添加物は一切使用せず、伝統製法の「吉野晒し」で抽出される葛100%の吉野本葛と地域の厳選した食材を使った健康志向の葛菓子“ゆるり”ブランドの洋感覚のデザート(葛ゼリー・葛豆乳ムース・クズユ)を商品化し、20代後半～40代の子育てファミリー層をターゲットとし販売を行う。吉野本葛を使用した新たな商品を開発・製造・販売することで、新たな需要開拓に取り組み収益性の向上を図る。 【“ゆるり”ブランド商品】

### 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

対象顧客層は、和菓子より洋菓子を好み、また美容やダイエットといった健康への意識が高いためシンプルであっさり系を好む傾向にあり、それらのニーズを取り入れ開発した無添加、洋感覚の植物性デザートは一定の顧客を確保することが見込まれる。



【葛ゼリー】

#### ◆需要の開拓の方針

・各商品は菓子市場の中でも、高品質スーパー・グロサリー、セレクトショップなどを主なターゲットとして新規販路開拓を行うとともに、土産・ギフト商品を扱う既存販路にも、吉野本葛を使用した新食感・洋感覚の新しい植物性デザートとして取引拡大を図る。



【葛豆乳ムース】

・また、自社ホームページ、地域広報紙・DMや国内展示会・商談会などを活用し、情報発信を行うことで販売強化を図る。

#### ◆商品の特性

地域の良いもの、健康に良いものなど厳選した食材と、体を温め血行を良くする効果があるとされる吉野本葛でつくった植物性デザートで、従来の葛菓子にはなかった新食感・洋感覚が手軽に楽しめる商品であり、常温保存で賞味期間が1ヶ月以上あるなどの優位性がある。



【クズユ】

### 地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

