

| | | | |
|-------|--------|------|-------------|
| 3類型 | 農林水産物 | 番号 | 8-24-005 |
| 地域資源名 | 牛、たまねぎ | 認定日 | 平成25年2月4日 |
| 地域 | 佐賀県内全域 | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省 |

事業名：佐賀牛、佐賀産のたまねぎ等を使った新しい「食スタイル」を提案する肉まんの開発・販売

会社名：有限会社アトム堂 所在地：佐賀県佐賀市高木瀬東6-1-27

連絡先：TEL:0952-33-1010
FAX:0952-33-1002 H P: <http://atom.area9.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

・ブランド牛である佐賀牛、特別栽培の佐賀産のたまねぎ等を使った具材(餡)をもちもち感のある皮で包み、特製スープに入れて食べる一口サイズの肉まん「スープ肉まん”ぱお”」並びに新しい食べ方(食スタイル)である肉まんの開発・販売。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

ブランド牛である佐賀牛、佐賀産の特別栽培のたまねぎ等原産地がわかる安心・安全の素材や化学調味料であるアミノ酸を使わない製造方法、また美味しいものを簡単に食べたいという女性のニーズにも対応し、電子レンジでの調理を可能とすることで他社との差別化を図る。

◆市場性

肉まんはコンビニで販売されているように消費者に浸透している。一般的な肉まんの需要は横ばいであるが、消費者の中には、安心・安全な材料を使った食品や美味しいものを手軽に食べられる食品を求めている層があり、それらの層に対して需要拡大が見込める。

◆販路

国内外で開催される展示会やデパート等の催事に出店し、商品の認知度を高めるとともにデパート、ネットショップ、通信販売等の販売ルートを活用し、売上増を目指す。

地域資源における関係事業者との連携

- ・地元の生産者との連携-材料の安定供給
- ・宮島醤油(株)-スープの試作開発、製造委託

