

3類型	農林水産物	番号	8 - 26 - 011
地域資源名	牛乳	認定日	平成26年10月15日
地域	宮崎県全域	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：宮崎県産牛乳と糀菌を活用した発酵乳製品の開発と販路開拓

会社名：有限会社白水舎乳業

所在地：宮崎市宮崎駅東3丁目2番地5

連絡先：TEL:0985-29-2988

HP：<http://hakuishisha.jp/>

FAX:0985-22-8195

事業概要(新たな活用の視点)

牛乳の特長である栄養バランスを活かし、米糀の酵素を利用し発酵分解することで、美容健康意識の高い層を顧客とした「百白糀」(ひゃくびやくこうじ)を宮崎県食品開発センターと共同開発した。今後、更なる改良を加え販路開拓を行う。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・本商品は、甘酒を牛乳で割っただけの乳飲料ではなく、「牛乳で甘酒を作った商品」に近く、今までにない商品である。体内に吸収しやすい遊離アミノ酸がヨーグルトの約26倍、牛乳の約100倍以上含まれており、栄養豊富なものを求めている購買層のニーズにマッチしている。

市場性

- ・近年、健康食品を利用する消費者は多く、特に中高年齢層の女性は美容・健康意識が高く、確実に市場ニーズが存在している。
- ・バイヤーや消費者のアンケートの結果でも非常に高評価を得ており、「以前からこのような商品が欲しかったが、市場に無かった」という声が多い。

販路

- ・美容健康を意識した年齢層をターゲットとし、店舗やネットを中心に販路を開拓していく。



イメージ写真 牛乳



イメージ写真 糀

地域資源における関係事業者との連携

- ・原料となる牛乳は宮崎市内の牧場から供給され、宮崎大学農学部にて機能性の分析、宮崎県食品開発センターにて味覚・アミノ酸分析を行う。
- ・また、宮崎県産業振興機構からも総合的な支援を受けている。