

3類型	農林水産物	通巻番号	8 - 27 - 012
地域資源名	さつまいも	認定日	平成28年2月3日
地域	鹿児島県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: さつまいもペーストに地元産野菜を練り込んだノンフライ・ノンオイル膨化食品の開発と販路開拓

会社名: 株式会社 オキス
(法人番号: 7340001014388)
連絡先: TEL: 0994-45-2508
FAX: 0994-45-2034

所在地: 鹿児島県鹿屋市上高隈町1910-3

H P: <http://www.oks.cc/>

事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源「さつまいも」は、鹿児島県が全国生産量1位で、食物繊維やビタミンCを豊富に含む。これのペーストをベースに乾燥させた地元産野菜(ごぼうパウダー、しょうがパウダー)を練り込み、スティック状等に成型し、焼き上げた菓子の生産、販路開拓に取り組む。「ノンフライ」「ノンオイル」「ノンシュガー」「グルテンフリー」の特性のある膨化食品として、今後は、しそ、にんじん、ピーマンなどを活用し、新しい地域特産品としてシリーズ化を図る。



【地域産業資源: さつまいも】

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

菓子商品市場全体は伸び悩んでいるものの、スナック菓子については市場拡大を続けている。健康志向の高まりを背景としたニーズもあり、「ノンフライ」などの特性を有する新商品の市場性はあるものと見込まれる。

需要の開拓の方針

低カロリーで安全安心なお菓子を家族に食べさせたいと思う主婦層をイメージターゲットとしつつ、既存取引先での販売や、新規市場としてコンビニやスーパー、PA、空港等の他、通販サイトでの需要開拓を目指す。



【膨化食品の製造工程】

商品の特性

拡大するスナック菓子という市場ニーズや、健康志向の強い女性を販売ターゲットとすることを踏まえ、「ノンフライ」などといった特性をもつ商品となっており、本事業の製品は、他の競合品、類似品と比べても競争力がある。



【商品: しょうが味とごぼう味】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

鹿児島県大隅加工技術研究センターとは、加工技術面や機能性分析面で共同研究し、鹿屋市や鹿屋商工会議所とは展示会・商談会出展の情報共有に努めている。また、大隅半島一円の農家からは規格外品も含めて農産物を買収することで農家所得の向上に努めている。