

| | | | |
|-------|--------|------|-------------|
| 3類型 | 農林水産物 | 番号 | 8-24-004 |
| 地域資源名 | はかた地どり | 認定日 | 平成25年2月4日 |
| 地域 | 福岡県内全域 | 所管省庁 | 農林水産省・経済産業省 |

**事業名：簡便かつ本格的な「はかた地どり」水炊き・雑炊等、
冷凍・常温品の開発・販路開拓**

会社名：せき亭

所在地：福岡県福岡市博多区吉塚

5-13-31

連絡先：TEL:092-451-1621

FAX:092-482-0815

HP: <http://www.seki-tei.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

はかた地どりは、福岡の郷土料理である水炊き等をより美味しくするコンセプトで誕生したJAS認定地鶏肉である。しかし、こうした郷土料理は長期保存できる加工食品化が難しく、外食や家庭内調理でしか食することができなかった。当事業は、当社の加工・冷凍・包装技術を活用し、はかた地どりを使った郷土料理の、本格かつ簡便な加工食品を開発・販売する事業である。



【冷凍水炊き盛付例】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

通常、水炊き等の郷土料理を加工食品として提供する場合は、長期保存を可能とするためにやむを得ず食品添加剤等を使用するか、簡便性を失っても、具材のセットとして販売するしかなかった。本商品は当社の特許技術を応用し、スープと具材を解凍過程で加熱調理することで、長期保存可能で、簡便かつ本格的な水炊き等郷土料理の開発に成功した。



【商品内装図】

◆市場性

昨今、女性の社会進出、高齢者家庭の増加により消費者のライフスタイルが変化し、また健康志向・安全志向の広がりによって、簡便かつ本格的な加工食品を求める客層が増えており、食品宅配市場や冷凍食品市場の伸びにつながっている。当事業の商品は、簡便かつ本格的な郷土料理であるとともに、原材料は全て国内産を使い、化学調味料等は一切使っていない。

◆販路

本事業のターゲットである簡便かつ本格的な加工食品を求める働く女性や高齢者家庭が利用する、百貨店、通信販売、宅配などで国内外の販路を開拓していく。これらの販路を用いた1年間の試験販売で、既に約8千個の商品を出荷したが、継続販売並びに販路拡大を行っていく。

地域資源における関係事業者との連携

当事業の実施においては、主原料であるはかた地どりの安定供給が不可欠であり、引き続き農事組合法人福栄組合を中心とした「はかた地どり推進協議会」と連携を図り、原材料の確保に努める。また福岡県工業技術センターと連携した常温品開発、JA全農ふくれんと連携した海外輸出によって、「はかた地どり」の用途を拡大し、ブランド力向上に貢献する。