

3類型	農林水産物	通巻番号	8 - 27 - 013
地域資源名	喜界町の柑橘類、ごま	認定日	平成28年2月3日
地域	鹿児島県喜界町、県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 喜界島固有種の花良治(けらじ)みかんと日本一の生産量を誇る白胡麻を活用した調味料等の開発および販路開拓

会社名: 株式会社ティダ・ワールド
(法人番号: 6340001011460)
連絡先: TEL: 0997-65-0139
FAX: 0997-65-2317

所在地: 鹿児島県大島郡喜界町坂嶺1936番地
H P: <https://ja-jp.facebook.com/tidaworld/>

事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源「喜界町の在来柑橘類」の中でもとりわけ希少価値の高い「花良治みかん」の皮が有する特有の香りと機能性や、喜界島が日本一の生産量を誇るミネラル豊富な「白胡麻」の特性を生かして、「花良治胡椒」「花良治胡麻」「花良治胡麻ラー油」といった調味料を生産・販売する。また、花良治みかんの果汁・果肉を活用したジュレやマーマレードを新たに開発し、果肉や果汁までを使い切る。



【「喜界町の在来柑橘類」(花良治みかん)】

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

近年の調味料市場は、醤油、味噌、食酢のような基礎的・素材的調味料から、惣菜用調味料やメニュー対応調味料など2次加工した調味料へと変化しており、喜界町の在来柑橘類の加工調味料にも市場性はあると判断される。



【皮のペースト化工程】

需要の開拓の方針

喜界島や奄美大島への観光客を主たる販売ターゲットとしつつ、百貨店のギフトや外食産業向けの新たな需要の開拓を行う。

商品の特性

競合商品としては、「ゆず胡椒」や「ふりかけ」「食べるラー油」などがあげられるが、本事業の中心となる「花良治胡椒」は、「花良治みかん」の独特の香りや血糖値上昇を抑制する「ポリトキシフラボノイド」を多く含む機能性、地産地消へのこだわり等の点において差別化が図れる。



【花良治胡椒】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

地域産業資源「喜界町の在来柑橘類」の安定供給の観点から、地域の素材供給者である農家との連携体制を強化しつつ、自社でも花良治みかんの栽培に着手する。島の在来柑橘類を積極的にPRしている喜界町や喜界商工会に支援を仰ぎつつ、地域を挙げてブランド化に取り組んでいく。また、島外の土産品店や外食産業など、域外への販路開拓支援への助言も得ている。



【花良治胡麻】