

<b>3類型</b>	農林水産物、鉱工業品	<b>通巻番号</b>	10-25-004
<b>地域資源名</b>	島豆腐、ヒハツモドキ、島とうがらし、にしよもぎ、ヤエヤマアオキ、ウコン、月桃、タイワンハンノキ、シークワーサー、タンカン、バインアップル、マンガー、パッションフルーツ、さとうきび、黒糖	<b>認定日</b>	平成25年10月16日
<b>地域</b>	沖縄県中頭郡西原町	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

## 事業名：沖縄産島豆腐の燻製シリーズ化商品開発及び販路開拓

会社名：有限会社池田食品

所在地：沖縄県中頭郡西原町字池田184-3

連絡先：TEL：098-945-0279

H P： <http://ikedasyokuhin.com/>

### 事業概要(新たな活用の視点)

・ 島豆腐、ジーマーミー豆腐、豆腐ようをベースにした新たな燻製の製品開発。

味付けや香りには、沖縄産の薬草やハーブ、果実類を使用する。現在試作している燻製島豆腐の賞味期限は90日であるが、120日を賞味期限の延長を目指す。商品の種類は、5種類程度とし、家庭用の食品、お酒つまみとして市場流通を目指す。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

・ 沖縄県内の島豆腐メーカーで、燻製島豆腐を製造しているメーカーはなく、市場での燻製島豆腐の競争に優位に立てる。沖縄産薬草やハーブ、果実等を使用した燻製島豆腐の製造実績は国内では見当たらない。ジーマーミー豆腐や豆腐ようの燻製商品も市場に出回っていないことから、新規性・香り・味覚で競争力は十分に備わっている。

#### ◆市場性

・ 沖縄の食文化が県外で普及していく中、島豆腐で製造する本商品(燻製)も確実に販売増加が見込まれる。今後、賞味期限の延長や商品レパートリーを増やすなど更なる商品化一発を行い、県外・海外市場への販路開拓を行っていく。

#### ◆販路

・ 食品としては百貨店、スーパーへの販路を開拓していく他、スライス状態で真空パックしたワンコイン商品などを商品化し、コンビニでお酒のつまみとして販売していく。



[燻製前タレ漬け]



[ 燻製後 ]

### 地域資源における関係事業者との連携

・ 地元薬草製造会社やジーマーミー豆腐、豆腐よう製造会社との連携により商品開発を行う。