

3類型	鉱工業品	通巻番号	7-25-002
地域資源名	みそ	認定日	平成25年10月16日
地域	徳島県全域	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名:みその生産に係る技術を活用した「いも味噌」の開発・製造・販売

会社名:福寿醤油株式会社
 連絡先:TEL:088-689-1008
 FAX:088-689-1009

所在地:徳島県鳴門市大麻町池谷字大石8番地
 HP:http://www.fukujyu1826.com/

事業概要(新たな活用の視点)

- ・本事業は、地域産業資源であるみその生産に係る技術を活用し、一般的な味噌の原料である米や麦を使わない、サツマイモを原料としたいも味噌の開発・製造・販売を行うものである。
- ・製麹工程において、通常のみや麦とは異なる温度調整を行うことで、麹菌の十分な繁殖が可能となり、いも麹を作ることが可能となった。また、仕込み工程においては、発酵に必要な菌以外の増殖を防ぐため、塩分量・水分量の調整を行い発酵させることで、いも味噌の製造を可能とした。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・全国的に知名度が高い、なると金時も使用することから、ブランド効果が期待でき、競合商品との差別化が可能である。
- ・天然醸造、無添加という製法である点も健康志向の消費者への訴求力を有している。

◆市場性

- ・サツマイモを原材料としたいも味噌は、市場にほとんど流通していないことから希少性が高く、十分開拓できる市場がある。
- ・少量サイズの商品展開を行うことで、消費者の容易な購入を促し、商品の認知度向上を図っていく。また、より気軽にいも味噌を味わえるよう、派生商品として液体タイプの商品展開を行う。

◆販路

- ・自然志向・健康志向の高い消費者を顧客としてとらえ、既存販路の他に首都圏及び関西圏の健康食品専門店や百貨店への展開を行う。
- ・当初は既存販路及び自社ホームページを活用した展開を予定。その後、首都圏や関西圏で行われる展示会等へ積極的に出展し、消費者やバイヤーとの意見交換を行い、商品改良、販路開拓を行っていく。

いも味噌(試作品)



地域における関係事業者との連携

- ・原材料においては地元の農業者及びJAから調達を行う。
- ・液体タイプの開発・製造については、地域内における製造業者と共同開発を行い、製造委託を行う予定。