

3類型	鉱工業品	通巻番号	7-24-011
地域資源名	オリーブ加工品	認定日	平成24年10月1日
地域	高松市、土庄町、小豆島町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名:オリーブ加工品(オリーブ葉高濃縮エキス)の持つ殺菌・抗菌・抗酸化作用を活用した常温保存が可能な鴨肉加工品の開発・製造・販売

会社名:有限会社スエヒロ銀波亭
 連絡先:TEL: 087-862-2131
 FAX: 087-831-7689

所在地:香川県高松市花園町1-2-5
 HP: <http://www.ginpatei.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・本事業は、オリーブ加工品(オリーブ葉高濃縮エキス)の特徴である殺菌・抗菌・抗酸化作用を利用して常温保存、常温販売が可能な鴨肉加工品の開発・製造・販売を行なうものである。
- ・従来は、鴨肉加工品の流通は、冷凍又は冷蔵での輸送・販売が主流であり、販売面においても冷凍・冷蔵設備が必要となるなどコスト高であることや、冷凍された商品は内容が見えにくいことなどが課題であった。
- ・本事業では、鴨肉をオリーブ葉高濃縮エキスに漬け込むことにより微生物を滅菌させ、90日程度の常温保存が可能となる。これによりビジュアル面とコスト高の課題を解決し、風味を損なわない常温保存の商品を指定地域外まで流通させることができるようになる。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・殺菌・抗菌・抗酸化作用をもつオリーブ葉高濃縮エキスに一晩漬け込むことで、常温保存、常温販売を可能としており、販路として想定している百貨店等にとって取り扱いやすい商品であると言える。

◆市場性

- ・オリーブ葉高濃縮エキスには、殺菌・抗菌・抗酸化作用の強みがあるだけでなく、血糖値降下作用、抗高血圧作用などの薬理作用もあると言われている。また、鴨肉は鶏肉と比較して栄養的に優れた不飽和脂肪酸の他、ビタミンB1、B2、鉄分を多く含んでおり、オリーブ葉高濃縮エキスと鴨肉の利点が合わさることで、よりヘルシーな食べ物としての訴求を高めることができる。

◆販路

- ・自社店舗(鴨料理専門店)でのメニュー及び持ち帰り商品としての提供のほか、インターネット通販の強化を進めていく。域外における販売は、四国・中国地方の百貨店を中心に銀波亭ブランドとして卸販売を行なう。



地域における関係事業者との連携

- ・より高い安全性と品質については、香川県産業技術センター及び保健所に、食味、商品化については百貨店食品部に協力と指導をお願いしていく。