

3類型	農林水産物	通巻番号	7 - 21 - 029
地域資源名	こんにゃくいも	認定日	平成22年2月26日
地域	愛媛県四国中央市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:こんにゃくいもを活用したペースト及び加工食品の開発・製造・販売

会社名:株式会社一柳
 連絡先:TEL:0896-23-2420
 FAX:0896-23-6644

所在地:愛媛県四国中央市中之庄町124
 HP:<http://www.konnyakukoubou.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・四国中央市は土壌や気候に恵まれ、こんにゃくいもの古からの生産地である。しかし、機械化による量産が難しい、根の病気にかかりやすいという課題がある。また、生産者の高齢化、消費低迷等によりこんにゃくいもを栽培する生産者が減少している。
- ・こんにゃく精粉からではなく、こんにゃくいもそのものから製造したこんにゃく製品を開発した。また、こんにゃくいもそのものから製造したペーストの開発に成功し、このペーストが肉、米、小麦粉等の代替食材として、具材となることを発見し、本事業の着手に至った。
- ・こんにゃくそのものの食感や成分を残す製造方法を開発し、高カロリー食材の代替商品として、食品別、用途別に活用できるペーストの開発・製造・販売を行う。具体的には、状態別に3種類のドライ・ウェット・すり身を開発するとともに、ペーストを活用して各代替食材の特性に合わせて最終商品である加工食品を開発する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・こんにゃくいもそのものの臭みを消し、食感を用途別に変えられるように活用したペーストを肉や小麦粉の代わりに具材として活用している事例はない。

市場性

- ・ダイエット食品、病者・介護食、宅配・配食サービスの市場ともに前年比より顕著に伸びており、市場ニーズがある。

販路

- ・業務用で愛媛県内・首都圏の高カロリー食材を扱う料理店や介護・病院用食事市場へ需要開拓を行う。また、一般消費者向けには、男女別・年代別にモニター調査し、加工食品の開発製造を行い、ネット販売・店頭販売・フィットネスクラブ・エステ業界等へ需要開拓を行う。



地域資源における関係事業者との連携

- ・地元の農家等と毎月勉強会を実施し、土壌分析や堆肥設計など、実地研修や座学で学んでいる。
- ・インターンシップ事業(地元の高校)の受入企業として、場を提供するとともに、そのなかで、高校生の趣向やアイデアを取り入れ、よりニーズに合った新商品開発に取り組む。