

| | | | |
|-------|-------|------|-------------|
| 3類型 | 農林水産物 | 通巻番号 | 7-26-001 |
| 地域資源名 | しいたけ | 認定日 | 平成26年10月15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: 椎茸に含まれる多糖類が持つゲル化作用を活用した
とろみ加工食品の開発・製造・販売**

会社名: 有限会社丸浅苑
 連絡先: TEL: 088-642-6878
 FAX: 088-642-1919

所在地: 徳島県徳島市国府町井戸字八斗地56
 HP: <http://www.marusaen.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椎茸に含まれる多糖類が持つゲル化作用を活用し、とろみ加工食品(スープ類・飲料品・成型品)の開発・製造・販売を行うものである。
- 椎茸を磨砕等により細分化→発酵→加熱→冷却→糊化の工程を経て製造された椎茸ペーストを食品のとろみ付けに添加することで、少量の増粘剤でとろみ加工食品を製造することが可能となる。また、椎茸エキスを投入することで、アミノ酸・ギャバ・エリタデニン等の栄養成分が豊富に含まれる高機能食品として差別化を図ることが可能となる。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- 椎茸ペーストと椎茸エキスを使用することで、椎茸の持つ栄養成分が豊富に含まれた機能性食品となる。さらに椎茸に含まれる多糖類が持つゲル化作用を活用することで、少量の増粘剤でとろみ加工食品を製造することが可能となり、既存商品との差別化を図る。

椎茸ペースト



◆市場性

- 高齢化社会が進む中、介護食の中でも、えん下困難者向けの「やわらか食」の需要は拡大する傾向である。また、離乳食のうちベビーフード市場では出生数が減少する一方で、簡便性に優れたレトルト食品のニーズは拡大傾向である。
- 本事業で開発する商品は、椎茸の持つ栄養成分が豊富に含まれる高機能食品であり、携帯性や利便性の高い包装を行う等、市場ニーズに対応した商品である。

成型品(イメージ)



◆販路

- 既存取引先への卸販売と通信販売による直接販売を行うとともに、首都圏や都市圏の展示会や商談会へ積極的に参加することで、介護施設及び介護関係のカatalog通信販売業者、医療関係者や乳幼児向け通信販売業者へのアプローチを行う。
- 国内の商社及び海外の食品商社との連携を模索するとともに、海外展示会への出展により海外販路の開拓を図る。

地域における関係事業者との連携

- 商品の成分分析については、徳島県工業技術センターに依頼予定である。