

3類型	鈹工業品	通巻番号	7-26-003
地域資源名	海産珍味	認定日	平成26年10月15日
地域	伊予市、松前町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

**事業名:海産珍味の生産に係る技術を活用した食品加工菓子の
開発・製造・販売**

会社名:増永食品株式会社
連絡先:TEL:089-984-1527
FAX:089-984-1526

所在地:愛媛県伊予郡松前町北川原2028番地1
HP:http://www.masunaga-s.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海産珍味の生産に係る技術を活用して、柑橘ピールやドライフルーツ、種実類を魚肉シートで挟んだ食品加工菓子の開発・製造・販売を行うものである。
- ・結着兼調味液の原材料である水、ゼラチン、水あめ等の配合比率を調整し、粘度を持たせることで、結着に最適な結着兼調味液の製造が可能となった。また、乾燥段階では、水分量を15%程度に設定することで、素材の食感や風味を保ちつつ結着することが可能となり、「今までに無い食感や風味を持ち、手が汚れにくく食べやすい」という特性を持つ食品加工菓子の製造が可能となった。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・柑橘ピールやドライフルーツ、種実類の味や香り、食感を前面に出した食品加工菓子は珍しく、「今までに無い食感や風味を持ち、手が汚れにくく食べやすい」という特性で差別化を図っている。

◆市場性

- ・近年、ドライフルーツや種実類が持つ食物繊維やビタミンなどの高い栄養価が認識され、健康食材として需要の拡大が期待されている。本商品は、柑橘ピールやドライフルーツ、アーモンドなどの種実類を魚肉シートで挟むことで、独特の食感や風味を生み出し、かつ気軽に手を汚さず食べやすい商品であることから、健康食材を気軽に摂取できる商品として、市場ニーズを満たすものと考えられる。

◆販路

- ・健康志向の菓子として中年女性や男女高齢者層を、食べやすい素材菓子として子供層をターゲットとした販路開拓を行う。
- ・既存販路及び自社ウェブサイトを利用した通信販売を活用するほか、展示会や商談会への出展を通して、食品卸売会社や大手量販店、コンビニエンスストア並びに一般消費者へアピールする。また、自社の既存販路と、海外展示会への出展によって、海外の商社や食品卸売業者への販路開拓を図る。

柑橘ピール等を使った
食品加工菓子(試作品)



地域における関係事業者との連携

- ・柑橘ピールやドライフルーツの調達については、愛媛県内事業者との連携を検討する。