

3類型	鉦工業品	通巻番号	7 - 21 - 025
地域資源名	おから	認定日	平成22年2月26日
地域	徳島県吉野川市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:おからを活用した調味料シリーズの商品開発・製造・販売

会社名:おいし工房
 連絡先:TEL:0883-26-3060
 FAX:0883-24-7793

所在地:徳島県吉野川市川島町桑村633-13
 HP: <http://oisi.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・おからは、豆腐の製造工程にて生じる副産物であり、徳島県内の豆腐は、吉野川や那賀川水系の豊富できれいな水を使用し、昔から多く生産・消費されている。
- ・おからを使用したサンプル品のモニタリングを内部関係者や料理研究家、既存取引先へ行った所、高い評価を得た。また、健康志向に合致した自然食品であるおからは、地域内で安定供給が可能であり、おからを活用したドレッシングが他にないことなどから開発に着手した。
- ・「野菜たっぷりおからドレッシング」、「薬味たっぷりおからドレッシング」の2タイプ、「子供用野菜たっぷりおからドレッシング」、「子供用药味たっぷりおからドレッシング」の2タイプ、合計4タイプの開発、製造を行い、卸販売を中心に販路開拓を実施する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・卵の代わりにおからを使用することでコレステロール値を抑え、食物繊維を多く含み粘度を高めている。また、大豆は、残留農薬検査済みのものを使用し、添加物・保存料を一切使用せず安全性の面でも競争力を有する。豆腐の製造過程での副産物であるおからは、生産コストの点でも優位性がある。

市場性

- ・安全性、健康志向に合致した調味料であり、市場ニーズは高いと考えられる。また、たくさんの食材を含み、調味料自体を食べる分野が急成長しており、付加価値の高い調味料市場の増加が見込まれる。

販路

- ・首都圏及び関西圏の百貨店や調味料専門店、自然食専門店に対する卸販売を中心に販路拡大し、プロモーションなども検討する。また、首都圏の販売業者との提携によりOEM生産の取組を行う。

地域資源における関係事業者との連携

- ・おからは、吉野川市内の豆腐製造会社から供給をうける。
- ・野菜は、吉野川市内の農家から供給を受ける。

