

3類型	農林水産物	通巻番号	7-21-020
地域資源名	にんじん	認定日	平成22年1月8日
地域	徳島県徳島市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：徳島産にんじんを活かした、にんじん加工食品の開発・製造・販売

会社名：株式会社鹿祿
 連絡先：TEL：088-664-8601
 FAX：088-664-8603

所在地：徳島県徳島市東沖洲1丁目5番4
 HP：<http://www.shikaroku.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・徳島県は春夏にんじんの生産量が日本一である。平成20年春夏にんじんの全国収穫量157,900tの内、約31%の48,800tを徳島産が占めている。
- ・にんじんの甘みを引き出す加工処理と、味の良い加工品を作り出す職人の技術をマッチさせ、ペーストを給食関係者、キューブ、ドレッシングをリゾートホテル関係者に提供したところ、味と栄養補助の点で評価を受け、本事業に着手した。
- ・4種類の製品「にんじんペースト」、「乾燥千切にんじん」、「にんじんジャム」、「にんじンドレッシング」の開発・製造を行い、展示会等を利用して新たな販路拡大を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・徳島産にんじんは、寒い冬を越すため大型トンネルの中で育てられる。雨にあたらず乾燥状態で生育するため甘くて柔らかいのが特徴である。安全性、健康志向を強調するとともに調理職人が徳島産にんじんの特徴を活かした味付けによって差別化を図る。

◆市場性

- ・業務用製品は一般製品同様、安全性・国産志向・健康志向が求められており、徳島産にんじんの安全性、栄養分の豊富さに加え、プロ職人の味を追求した製品は市場ニーズに応えられる製品である。

◆販路

- ・ホテル・レストラン、集団給食市場を主たるターゲットとし、中でも既存得意先でもある外食産業とメディカル給食に製品そのものの試食、メニュー提案等を含めた提案会を推し進めていく。域内では学校給食を中心に問屋を通じて販路拡大を図る。



地域資源における関係事業者との連携

- ・徳島産にんじんの安定供給のため、地域のJAの協力を得て、生産農家と連携する。
- ・徳島産にんじんの有効成分の検証等で、徳島県立工業技術センターの指導を受ける。