

3類型	鈹工業品	通巻番号	7-28-014
地域資源名	室戸海洋深層水	認定日	平成29年2月3日
地域	高知県高知市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：室戸海洋深層水の栄養分を活かした賞味期限の長い豆腐加工品の開発・製造・販売

会社名：株式会社タナカシヨク
(法人番号 9490001001444)
連絡先：TEL:088-845-2451
FAX:088-845-6507

所在地：高知県高知市布師田1761
HP: <http://www.tanakashoku.jp/>

事業概要(地域産業資源の活用)

豆乳ににがりを添加する際に、地域産業資源である室戸海洋深層水を使用することで、豊富な栄養分を持たせつつ、えぐみを減少させ、独自製法により添加物を使用することなく賞味期限を延長させた豆腐加工品の開発・製造・販売を行う。室戸海洋深層水を活用した豆腐加工品の販売は国内でも希少性が高く、販路開拓に向けて商品パッケージやホームページなどで消費者の健康ニーズに対する訴求点を適切にPRすることにより、高知県の地域産業資源としての室戸海洋深層水の認知度向上とブランド力向上を図る。

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

大豆加工品の世帯当たりの支出金額の内、豆腐や油揚げ等は近年減少傾向にあるものの、豆腐加工品を含む他の大豆製品は堅調に推移している。また、現在の食に関する志向は「健康志向」が高い水準で推移しており、健康志向の高い消費者層をターゲットとする豆腐加工品の市場規模は拡大していると言える。海外においても、米国を中心にアジア系米国人の増加で市場は徐々に伸びてきており、一定の規模を有している。



燻製豆腐(試作品)

◆需要の開拓の方針

酒類を好み、健康志向の高い40代～50代の男女をターゲットとし、国内・海外の商談会・展示会を通じて、食品小売店や百貨店、食品卸売会社、高級飲食店を開拓する。また、ギフトセットの開発を行ったうえで、首都圏の食品小売店や百貨店を中心に販路開拓するとともに、食品卸売会社への卸売販売を行う。



豆腐の味噌漬け(試作品)

◆商品の特性

当社独自の技術・製法により豆腐の水分量を下げること、他の豆腐の燻製や味噌漬けなどとは異なる食感や味を引き出すことが可能となる。また、水分含有率を低く抑えることで、添加物不使用で長期保存が可能なチルド・常温流通商品とすることができるため、日本国内だけではなく海外も含めた幅広い地域の消費者の健康ニーズに対応できる。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

室戸海洋深層水は、アクア・ファーム(高知県室戸市)より調達予定。