

3類型	農林水産物	通巻番号	2-24-007
地域資源名	桃	認定日	平成24年6月20日
地域	福島県伊達市、福島市、郡山市他	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 福島県産生食用桃を活用した高付加価値加工食材の開発と販路開拓

会社名: あぶくま食品株式会社

所在地: 福島県伊達市保原町字4丁目14番地

連絡先: TEL:024-575-1171

URL: <http://www.abukumafoods.co.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・全国有数の桃の生産地である福島県で品質の劣化が早く加工用として有効に活用することが困難であった生食用の成熟桃(品種名:あかつきなど)を原料に、冷凍加工・原料管理技術による独自の製法により、高付加価値加工用食材を開発・商品化を行い、桃生産農家と一体となった「福島県産桃」の新たな市場への浸透を図る。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・福島県産の桃は、収穫量で山梨県に次いで第2位、全国の約21%を占める。
- ・当社は、昭和47年に創業、漬け物加工・販売を行ってきた。平成20年に「グリーンピーチのコンポート」の開発及び市場開発」で中小企業地域資源活用法に基づく地域資源事業計画の認定を受けたことを契機に、摘果若桃を原料に「若桃甘露煮」を開発して事業化、順調に販売を伸ばしている。
- ・若桃を原料とした商品の開発過程で、独自の冷凍・原料管理技術を確立、これを応用して成熟桃を用いる「桃加工食品及び桃加工食品の製造方法」を特許取得している(特許番号第4993798)。

◆市場性

- ・当社が開発した製法による成熟桃の加工食材は、従来の缶詰桃と異なり、桃果実本来の味と風味を損なうことなく、果肉の崩れにくいことで、パン・和洋菓子などの果物食材としての市場が見込める。

◆販路

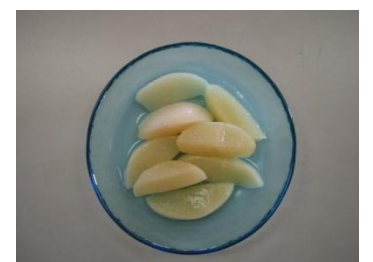
- ・製パン・和洋菓子業界の需要に対応した商品を開発して、インターネットを利用した販売、テレビショッピングの他、百貨店・高級スーパーの催事、展示会などの機会を活用して販路を開拓する他、海外展開も視野に置いている。



生食用桃



研究開発部門による商品開発



試作品

地域資源における関係事業者との連携

- ・JA伊達みらい、JA新ふくしまとの連携を通じて、桃生産農家で生食用桃の収穫時期に選果・選別した原料桃を良い状態で安定的に確保する。
- ・加工技術は福島県ハイテクプラザや福島大学、特許取得・管理は(社)福島県発明協会の指導を仰ぐ。