

3類型	農林水産物	通巻番号	2-24-003
地域資源名	津軽の漬物	認定日	平成24年6月20日
地域	青森県弘前市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:「健康な土」による旬野菜と独自の塩麹発酵技術による「津軽の漬物」の製造・販売

会社名:熊谷食品株式会社

所在地:青森県弘前市大字藤代2丁目17-1

連絡先:TEL:0172-34-5573

URL:http://www.kumagaisyokuhin.co.jp/

事業概要(新たな活用の視点)

- ・漬物・水産物加工品の製造で生じる野菜残渣と魚介残渣を堆肥化、当社の契約野菜農家の圃場に還元することで「健康な土」づくりから始めて、得られた安全・安心な有機または減農薬野菜を原料に、塩麹菌発酵技術により、合成保存料、合成着色料などを使わない、低塩分ながら野菜の鮮度、食感・風味を保持した津軽の漬物を開発、製造・販売する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・当社は、昭和63年に水産物加工業として設立、飯寿司、漬物の製造・卸・小売に展開、売上を伸ばしてきた。
- ・契約野菜農家の協力を得て、残渣の有効利用による健康な土づくりを行い、安全・安心な野菜を安定的に確保して、合成保存料、合成着色料を使わないことはもとより、うま味調味料、保存料を必要としない、完全無添加の漬物加工モデルを構築する。



葉くるみ漬け

◆市場性

- ・塩麹自体の19種類のアミノ酸、麹菌が魚の脂質、タンパク質を分解し、醸成するうま味成分が加わることにより、自宅ではできない、風味、食感、安心・安全の新商品を提供、これまでの実績に立って「塩麹」の飯寿司を加えることによって、競合他社と差別化した市場を目指す。



飯寿司

◆販路

- ・健康に配慮した食材にこだわった飲食関連、食材卸などを販路開拓の主なターゲットに、ルートセールスなどの営業を積極的に展開する。
- ・ホームページによる的確な情報発信、塩麹をキーワードに若年層をも意識して百貨店の催事、展示会などの機会を活用して販路を開拓する。



塩麹

地域資源における関係事業者との連携

- ・野菜残渣・魚介類残渣の堆肥を使用した農作物の有機または無・減農薬栽培を岩木山麓の契約栽培農家に依頼し、指導・助言を青森県農業普及振興室から受ける。
- ・魚介に適した麹の提供を弘前市内麹屋から提供を受ける他、塩麹の塩分・発酵に関する共同研究を青森県産業技術センターと行う。