

3類型	農林水産物	通巻番号	2-25-006
地域資源名	妙丹柿	認定日	平成25年10月16日
地域	青森県南部町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：青森県南部地方特産の妙丹柿を利用したスイーツ及び柿酢などの開発、製造、販売

会社名：なんぶ農援株式会社

所在地：青森県三戸郡南部町大字剣吉字岩ノ下4番地1

連絡先：TEL 0178-75-1013

URL：<http://nanbunouen.net/top>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・南部地方特産の「妙丹柿」を新技術の紫外線(LED)照射による渋抜き後、乾燥して干し柿にし、スイーツ(チョコレートコーティング、スティック、ミルフィーユなど)を製造する。渋抜きした柿をそのまま冷凍保存して生果としても販売するほか、小さいサイズのものを原料として柿酢を製造する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

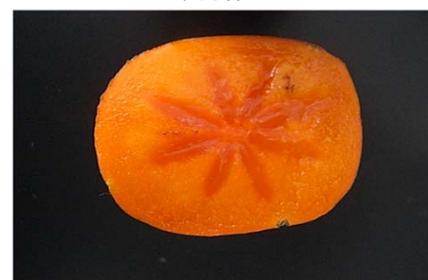
- ・干し柿は一般的には天日干しや硫黄による燻蒸で渋抜きするが、紫外線(LED)照射で渋抜き乾燥機で乾燥した後、冷凍保存するため変色せず長期間保存できる。
- ・渋柿の生果は一般的には焼酎や炭酸ガスで渋抜きするが、紫外線(LED)照射で渋抜きすることにより渋抜き中に腐敗しにくく、柔らかくなりすぎることがないうえ、冷凍保存するので夏場の販売も可能である。



妙丹柿

◆市場性

- ・紫外線(LED)照射して冷凍保存するため干し柿以外のスイーツ等新たな商品開発を行うこと、生果を夏場に販売することなどで新たな需要が見込まれる。
- ・柿酢は機能性成分(ビタミンC、ポリフェノール類など)を含んでいること、原料の妙丹柿は無農薬で栽培されていることから健康食品として需要が見込まれる。



渋抜き柿(生果)

◆販路

- ・当社直営の直売所・レストラン「溪流の駅おいらせ とれたて市」(十和田市)、既存取引先の近隣の道の駅やホテルで販売する。
- ・新たにネット、百貨店、高級スーパーなどでの販売を目指す。

地域資源における関係事業者との連携

- ・妙丹柿のPR、商品の販売促進に関して南部町商工観光課及び南部町商工会から積極的な協力が得られる。
- ・新たな商品開発により妙丹柿の消費量、柿生産者の収入が増加し、生産への取り組みや連携が強化される。



溪流の駅おいらせ とれたて市(十和田市)