

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

## 独自技術「プレフライ製法」と「こんにゃく芋」を活用した「ヘルシー焼きコロッケ」の開発

産地と栽培方法を限定した「こんにゃく芋」を栽培し、コロッケ原料に適した「生芋こんにゃく」に加工。それを原料に、独自技術の「プレフライ製法」を活用し、コロッケ本来の味を損なわず「ヘルシー志向」と「簡便さ」で差別化したコロッケを開発、販売する。

### 連携体

農林漁業者

錦町農産産業(有) (農業)

こんにゃくや土物など、高品質な農産物を生産してきた栽培技術を活かし、ヘルシー志向のコロッケ向けに、栽培方法にこだわり、生産履歴が明確な「こんにゃく芋」を生産。関連会社に委託し、味の染みやすい「生芋こんにゃく」に加工し供給する。

中小企業者

大阪屋食品(有) (食品製造業)

「生芋こんにゃく」を原料とし、独自技術「プレフライ製法」を活用した「ヘルシー焼きコロッケ」を開発。小売店や専門店、通信販売、自社HP等で販路拡大する。

連携参加者

(株)スーパーふじおか(小売業)

今まで、コロッケを中心とした惣菜を多く販売してきた実績があり、商品評価や市場調査、販路開拓の面で、支援を行なう。

### サポート機関等

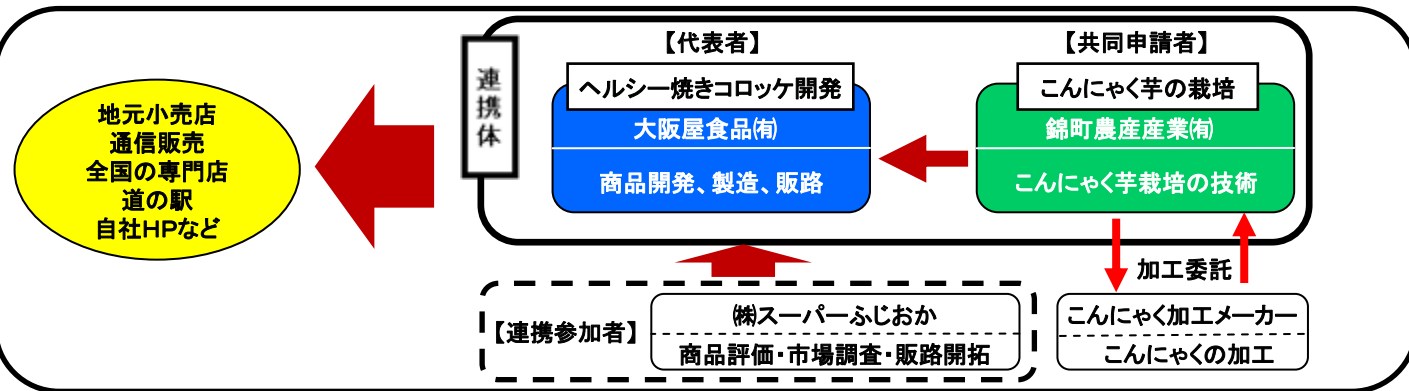
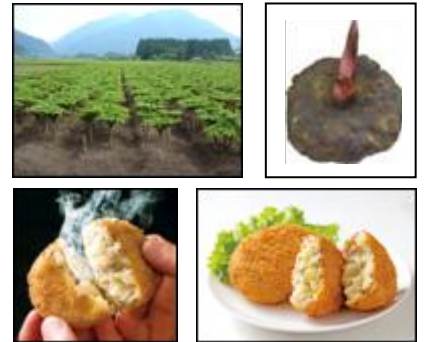
地域活性化支援事務局、中小企業診断協会広島県支部

### 連携の経緯

(有)大阪屋食品が、こんにゃくを原料とした、ヘルシー志向のコロッケを開発したいと考え、スーパーふじおかに相談。取引先である錦町農産産業(有)を紹介されたことをきっかけに、当プロジェクトがスタート。「ヘルシー志向」と「簡便さ」という消費者視点の商品開発を目指す。

### 連携に当たっての課題や工夫

ヘルシー志向で差別化できるコロッケを開発するためには、コロッケの製造技術だけでなく、信頼性の高い原料確保が必要となる。錦町農産産業(有)は、栽培方法にこだわったこんにゃく芋を栽培し、生産地に近い場所で、味が染み易く、冷凍食品に向く生芋こんにゃくを委託製造し供給。大阪屋食品(有)は、こんにゃくやおからを原料としたヘルシー焼きコロッケを開発し、新たなコロッケの価値創出とブランドの構築を目指す。



### 連携による効果

農林漁業者

4年で300万円の売上高増加、新規用途開発による需要拡大

こんにゃく芋は、量販店の特売向けの需要が多く付加価値が付けにくい農産物である。栽培にこだわった生芋こんにゃくを生産し、新たな市場として惣菜向けに需要開拓を行い、安定供給することで、農業経営の安定に貢献すると期待される。

中小企業者

4年で2,000万円の売上高増加、商品力の強化

信頼性の高い生芋こんにゃくを活用した「ヘルシー焼きコロッケ」を開発。販路に応じて、原料の配合を変え、販路の求める素材や価格帯に対応した商品を順次開発し、市場開拓に取り組むことにより、他社と差別化できる商品力の強化が期待される。

### 代表企業等の連絡先

企業等名 : 大阪屋食品 有限会社

T E L : 084-954-3636

E - m a i l : masahiro-1003@plum.ocn.jp

所在地 : 広島県福山市新浜町1-5-13

F A X : 084-954-3680