

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

大山山麓のこんにゃく芋を使った「新食感生芋こんにゃくシリーズ」の開発と販路開拓

大山山麓の広大な黒ボク地帯で「こんにゃく芋」を栽培し、それを独自技術である「ホールカットミキシング製法」により、新食感のこんにゃくを開発する。「生芋こんにゃく」の持つ「高級感」と「新たな食感」で差別化した商品を開発、販売する。

➤ 連携体

農林漁業者

(有)岡野農場(農業)

既存作物の連作障害対策として、こんにゃく芋栽培に着目。本事業に必要な原材料を安定的に供給することで、農業経営の安定化と付加価値の向上を図るとともに、こんにゃく産地「大山こんにゃく」としてのブランド化を図る。

中小企業者

寿マナック(株)(食料品製造業)

独自技術「ホールカットミキシング製法」により、「新食感生芋こんにゃくシリーズ」を開発。従来の煮物等のほか、食感を活かした惣菜の開発やデザート類の開発など、新たな市場の創出と需要開拓を目指す。

連携参加者

JA香取開拓(農業)

こんにゃく芋を安定的に供給する為、香取くろぼく作物部会内にこんにゃく栽培部を立ち上げ(有)岡野農場と連携して供給する。

サポート機関等

広島市、広島市中小企業支援センター、山陰合同銀行、鳥取県西部総合事務所農林局
大山農業改良普及所&米子農業改良普及所、地域活性化支援事務局

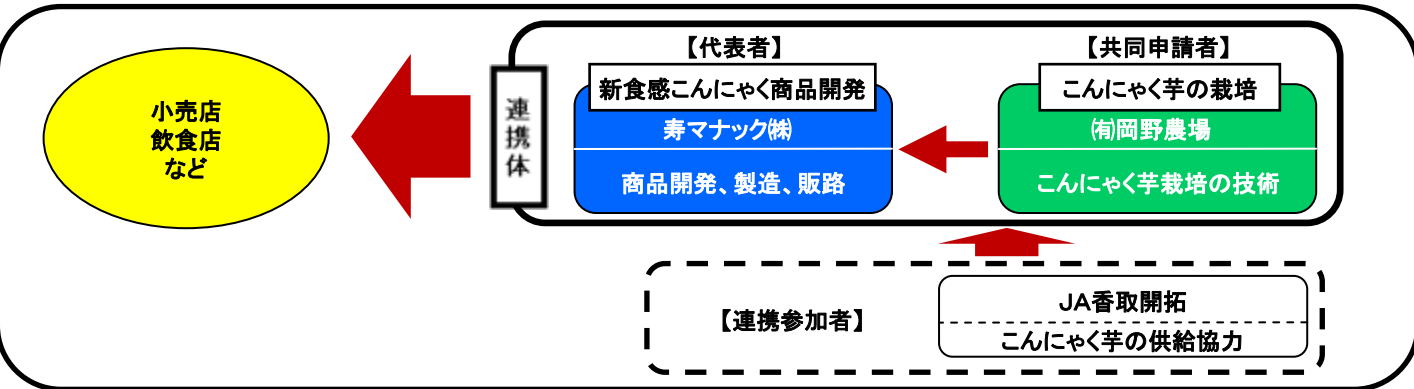
➤ 連携の経緯

寿マナック(株)が、付加価値の高いこんにゃく商品を開発するために、独自技術である「ホールカットミキシング製法」を開発。原料にもこだわり、より競争力の高い商品を開発したいと考え、中国地方で連携先の農業者を探したところ、(有)岡野農場と出会うことができ、当プロジェクトがスタート。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

こんにゃくの付加価値を高めるためには、製造方法だけではなく、信頼性の高い原料確保が必要となる。(有)岡野農場は、大山という自然が豊かでイメージの良い場所で、栽培方法にこだわったこんにゃく芋を栽培し供給。寿マナック(株)は、独自製法で、食感の良さを活かした新たな商品を開発し、新たな市場の創出と需要開拓を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で1,650万円の売上高増加、新たな作物に取り組み、需要拡大を図る

こんにゃくは、量販店における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安定供給することで、農業経営の安定に貢献することが期待される。

中小企業者

5年で1.2億円の売上高増加、商品力の強化

信頼性の高い生芋こんにゃくを活用した「新食感生芋こんにゃくシリーズ」を開発。食感の良さを活かした新商品を順次開発し、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

企業名 : 寿マナック 株式会社
TEL : 0829-86-1213
E-mail :

所在地 : 広島県広島市佐伯区湯来町白砂向山20-10
FAX : 0829-86-0147
ホームページ : <http://www.kmanac.com/>