

地域	広島県府中市	認定日	平成27年7月6日	通巻番号	6 - 27 - 049
----	--------	-----	-----------	------	--------------

③新たな作物や品種の特徴を活かした需要拡大

雑穀類を原料とした大豆不使用の味噌風調味料と関連商品の開発、販売事業

大豆や大麦の代わりにホワイトソルガム等を原料とした味噌風調味料及び、それを原料とした加工品を開発する。

➤ 連携体

農林漁業者 (株)むつみ未来(農業者)

ホワイトソルガムやレンズ豆等、味噌風調味料に適した雑穀類を新たに栽培し、選別の上で供給する。

中小企業者 金光味噌(株)(食品製造業)

自社の醸造技術と設備で、雑穀類を原料とした味噌風調味料の製造と、それを原料とした加工品を製造し、販売する。

連携参加者

サポート機関等 府中商工会議所 ・ (独)中小企業基盤整備機構中国本部

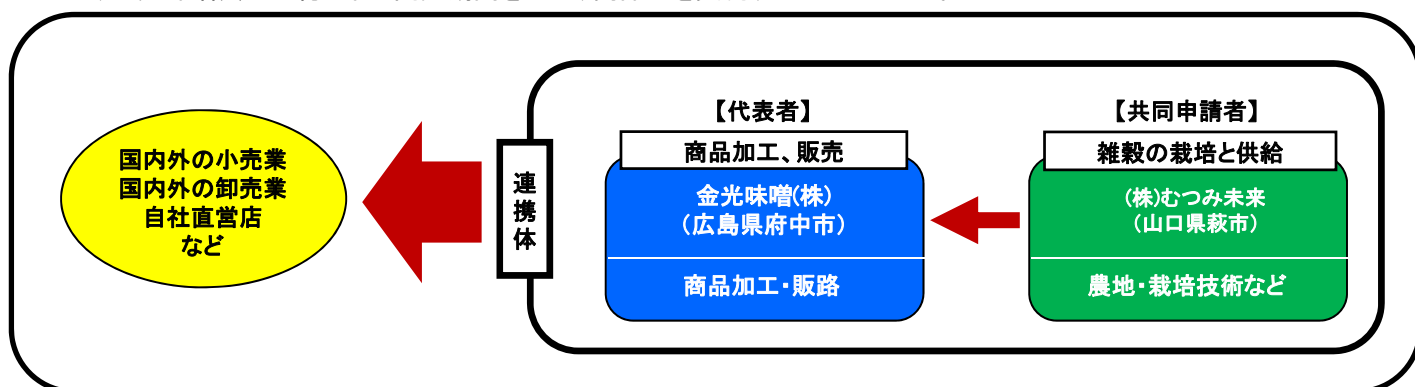
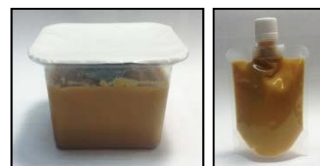
➤ 連携の経緯

金光味噌(株)は、海外向けの商品を多く展開する中で、海外のバイヤーから大豆や大麦を使用しない味噌風調味料の引き合いを受け、国産の雑穀を原料とした味噌風調味料の開発を思い立った。(株)むつみ未来は、過疎化が進む地域の農業の活性化と、農業を自社の柱として確立するために、コメ等の既存の農産物に代わる新たな農産物を探している中で両者が出会った。この度、(株)むつみ未来で、ホワイトソルガムの栽培に成功し、味噌風調味料の開発に目処が立ったことから、連携して事業化に取り組むこととなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫

味噌の原料である大豆や大麦の代わりになる雑穀類を探したところ、日本では馴染みの薄いホワイトソルガムが海外で注目されていることがわかった。しかし、国産のホワイトソルガムが少ないことから、その他の雑穀類と合わせて、(株)むつみ未来で栽培することとした。雑穀類を原料とする場合、大豆とは異なる方法で醸造する必要があるが、金光味噌(株)では約3年の開発期間をかけ、商品化を実現することができた。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で181万円以上の新商品売上高確保とブランド力の向上

本事業に適した雑穀類の栽培に取り組むことで、農業者の収入向上と、ブランドの確立が期待される。

中小企業者 5年で2,200万円の売上高増加、商品力の強化

自社の醸造技術を活かし、雑穀類を原料とした味噌風調味料と加工品を開発することで、新たな事業の展開が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 金光味噌株式会社

T E L : 0847-41-2080

E - m a i l : kk@kanemitsu-miso.co.jp

所在地 : 広島県府中市出口町1180

F A X : 0847-43-6769