

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

温室マスクメロンを使った新たなメロン菓子の開発と販売

地元産の温室マスクメロン(商品名『アローマメロン』)の規格外品を用いて天然素材を生かした新たなメロン菓子の開発と販路拡大を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

静岡県温室協同組合静岡南支所 (協同組合)

温室マスクメロンの規格外品を本商品に最適な原料とするため糖度及び熟度のコントロールを行い、(株)たこ満に供給する。

中小企業者

(株)たこ満 (飲食料品小売業)

規格外メロンの状態に応じて天然メロン素材の風味が生きる新たなメロン菓子を開発し、販路拡大を図る。

サポート機関等

大東町商工会、静岡県商工会連合会、掛川市、(独)中小企業基盤整備機構関東本部

➤ 連携の経緯

(株)たこ満は郷土菓子を主力商品にしており、特産品の温室マスクメロンを使ったメロン菓子開発を課題としていた。一方、静岡県温室農業(協)静岡南支所は、同メロンの高付加価値化が課題だった。そこで、静岡南支所はメロンの糖度、熟度を新商品に最適な原料になるよう栽培、保管方法を工夫し、(株)たこ満はそれを新たなメロン菓子に使用する。以上の連携により、当地を代表するメロン菓子開発と販路開拓を行い規格外メロンの安定利用を図る。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

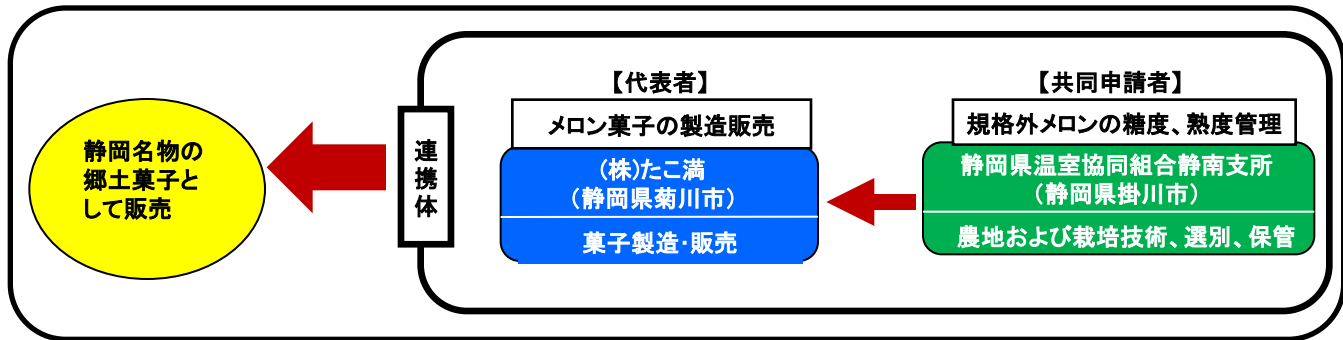
(株)たこ満はメロンの発酵しやすい性質をCAS冷凍等で抑え、熱による変色や風味の劣化を抑える製菓ペーストを開発する。一方、静岡県温室農業(協)静岡南支所は、規格外品を製菓ペースト用の高糖度メロンとして出荷するため水切りやエチレングスによる糖度、熟度のコントロールに取り組む。両者が連携することにより、菓子原料としては不向きな天然メロン素材を使った新たなメロン菓子を開発する。



【メロンチーズケーキ】



【蒸しブッセ】



➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で6,900万円の売上高の増加

規格外品が新たな菓子の原料に活用されることでメロン栽培の高付加価値化が図れ、生産農家の収入増につながる。

中小企業者

5年で4億3,700万円の売上高の増加と収益力の向上

温室マスクメロンを使った新たな郷土菓子ブランドを確立し、当地域ならではの土産品として全国に販売していく。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社たこ満
TEL : 0537-73-5289
E-mail : info@takoman.co.jp

所在地 : 静岡県菊川市上平川565-1
FAX : 0537-73-5412
ホームページ : <http://www.takoman.co.jp>