

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

国産椿油を活用したゆばカツ関連商品の開発・製造・販売事業

国産大豆と国産天然にがりで製造したゆば生地を、宮崎県産の椿油で揚げた商品の開発・製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

(有)徳重紅梅園 (農業)

有機栽培した椿の実から、圧搾法により採油した椿油を食用油として製造し、椿油の生産量の拡大と安定供給を行う。

中小企業者

(有)谷口屋 (食料品製造業)

国産原料にこだわって独自に開発したゆば生地を椿油で揚げ、健康志向にも応えられる商品の開発・製造・販売を行う。

連携参加者

タニコー(株)(電気機械器具製造業)

椿油を使用したゆばカツ商品を生産するための、細かい温度調整が可能な高機能オリジナルフライヤーの開発を行う。

サポート機関等

(公財)ふくい産業支援センター、(独)中小企業基盤整備機構北陸本部

➤ 連携の経緯

(有)谷口屋では、人気の「竹田の油揚げ」に続く新商品として、ゆば生地を利用した揚げ物商品の開発を進めていた。また(有)徳重紅梅園は、現在梅の栽培と梅商品の生産を主に営んでいるが、以前は椿油の生産も行っており、健康にも良い椿油の食用油としての復活に強い信念を持っていた。両者が福井県で行われた交流会で知り合い、(有)徳重紅梅園が(有)谷口屋に椿油を使用することを提案し、お互いの思惑が一致したため、連携して事業に取り組むこととなった。



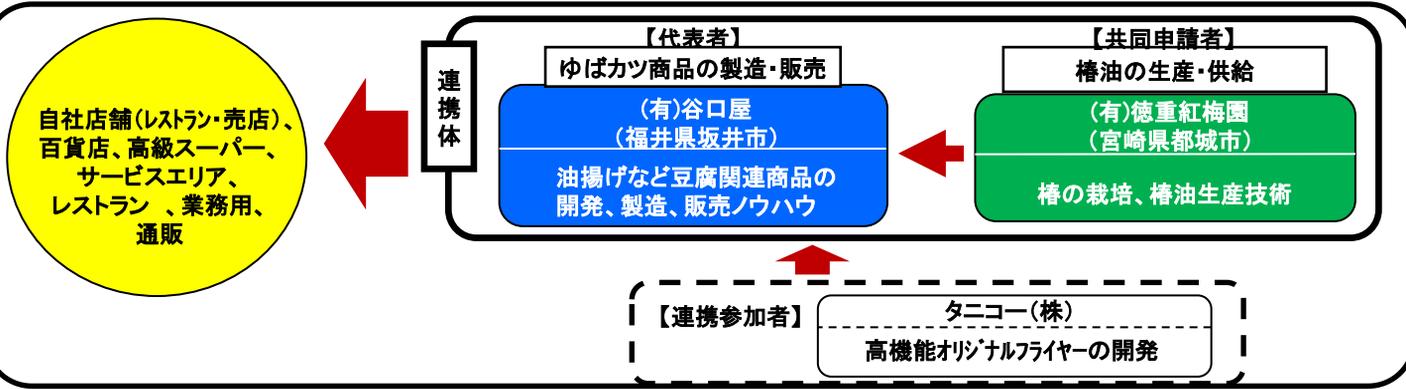
ゆば串カツ試作品

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(有)谷口屋が開発するゆば生地は、同社の既存商品である木綿、絹豆腐や油揚げの生地とは製造方法が異なり、豆乳濃度を従来よりも高濃度にし、ゆば生地を重ね合わせて1~2週間熟成させた肉質感のあるゆば生地である。その生地をオレイン酸含有量が高く、高温の調理でも酸化しにくい椿油を使用して商品化していく。(有)徳重紅梅園は、椿油の安定供給に必要な収穫量を確保するため、移植による本数の増加を進めるとともに、堆肥などの有機肥料を使用した土づくりと無農薬での栽培を行い、安心・安全も訴求できる製品とする。



ゆばステーキ試作品



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で526万円の売上高増加、椿の栽培、採油を本格的に行う新事業を展開

椿の木を移植して栽培面積を拡大し、椿油の生産量を拡大することで、農業経営の改善が期待される。

中小企業者

5年で2,500万円の売上高増加、食用油としての椿油の認知度向上

健康志向の消費者へ訴求力の高い新商品を開発・販売することで、売上の増加と食用油としての椿油の認知度の向上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 有限会社谷口屋
 TEL : 0776-67-2202
 E-mail : info@taniguchiya.co.jp

所在地 : 福井県坂井市丸岡町上竹田37-26-1
 FAX : 0766-67-5678
 ホームページ : http://www.taniguchiya.co.jp