

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

会津伝統野菜『慶徳玉葱』を活用した発酵調味料の開発と販路開拓

会津地方の在来品種として守られてきた会津伝統野菜である『慶徳玉葱』の栽培及び保存方法を確立することで原材料を安定供給し、新たに開発する発酵調味料の販路開拓により需要を拡大するとともにブランド力を向上させる。

➤ 連携体

農林漁業者 (株) 米ハウス (農業)

原材料となる『慶徳玉葱』は、糖度が高いものの、大玉に生育しにくく貯蔵中の萌芽が早い。このため、高品質かつ多収量の栽培方法並びに通年出荷を可能とする保存方法を確立し、安定供給する。

中小企業者 (名) 高砂屋商店(味噌・醤油製造業)

100年以上前からの味噌・醤油発酵技術を活かして米麴と玉葱による発酵慶徳玉葱ペーストやディップソースの開発、製造及び販売を行う。

サポート機関等 (独)中小企業基盤整備機構東北本部

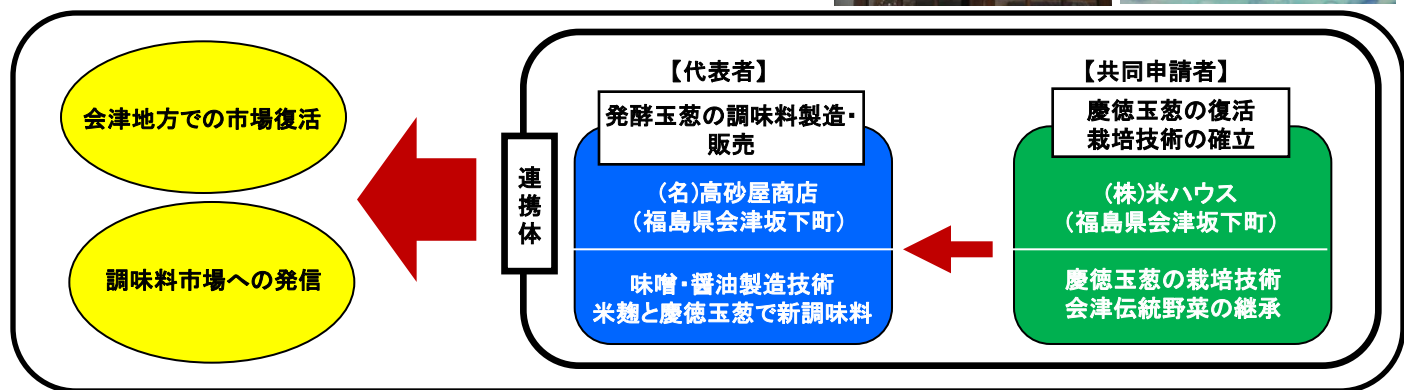
➤ 連携の経緯

味噌・醤油製造業で蓄積した発酵技術を活かした新商品開発を計画していた(名)高砂屋商店と慶徳玉葱の復活で会津伝統野菜を全国に発信することを計画していた(株)米ハウスが連携することで新たな発酵調味料の誕生となった。



➤ 連携に当たった課題や工夫等

慶徳玉葱の栽培技術の確立や地域の農業者への情報発信を行いながら生産量の拡大を図り、発酵玉葱をベースとしたペーストやディップソースの開発で新たな発酵玉葱調味料市場を開拓する。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で 160万円の売上高増加、収益性の改善

慶徳玉葱の復活で農業者の収益改善とともに会津伝統野菜の情報発信による地域農業の活性化が期待される。

中小企業者 5年で2,000万円の売上高増加、経営の安定化

新たな調味料の開発で新市場を開拓。味噌・醤油類に加えた新製品の開発で経営の安定化が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 合名会社高砂屋商店
 T E L : 0242-83-2032
 E - m a i l : info@kintakasago.com

所在地 : 福島県河沼郡会津坂下町字古市乙141
 F A X : 0242-83-0424
 ホームページ : http://kintakasago.com/