

3類型	鈷工業品	通巻番号	4 - 20 - 021
地域資源名	愛知の豆みそ(赤みそ)	認定日	平成20年12月24日
地域	豊橋市、豊川市、岡崎市、豊田市、刈谷市、安城市、高浜市、碧南市、西尾市、蒲郡市、幡豆町、小坂井町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:大豆味噌粒の歯ざわりが残る三年熟成の豆みそを用いた みそ加工調味料(アソート商品含む)の製造販売事業

会社名:株式会社はと屋

所在地:愛知県西尾市吾妻町21-1

連絡先:TEL 0563-56-7373

H P : <http://www.hatomiso.com/>

FAX 0563-56-8048

事業概要(新たな活用の視点)

- ・愛知県下では、八丁味噌に代表されるように豆みその生産が盛んであったが、近年は若者の味噌離れなどにより、生産量が下降傾向にある。
- ・同社は、愛知の豆みそ文化を守り伝承する取り組みを行う中で、濃厚な三年熟成の豆みそを用い、その大豆味噌粒を残したこだわりのみそだれ「粒甘味噌」を開発した。
- ・最近では、名古屋食ブームなどを背景に、こだわりの商品としてマスコミなどにもとり上げられる機会が増えている。



【粒甘味噌】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・みそだれ等のみそ加工調味料は市場に多く出回っているが、濃厚な三年熟成豆みそを使用し、その粒の食感が楽しめるみそ加工調味料はまだ市場には出ていない。
- また、「粒甘味噌」の製造に際しては、化学添加物などは一切使用せず、さらに、大豆、味噌などもすべて国産品とするなど、原材料にもこだわる。

市場性

- ・こだわりを重視した高付加価値型の商品を求める消費者が増えている昨今、従来にない濃厚で大豆味噌粒の食感が味わえる本商品は、市場への訴求性を有している。
- また、化学添加物などを使用せず、原材料はすべて国産品を使用することから、健康志向層や安心・安全志向層へも訴求できる。

販路

- ・食品関係展示会やホームページ上で、本商品を用いた食べ方などを提案しながら、食や健康にこだわる小売店などに販路を拡げていく。



【食べ方の提案】

地域における関係事業者等との連携

- ・地元の商工会議所などと連携し、名古屋の食をPRする取り組みを続けている。