

3類型	農林水産物	通巻番号	4-24-007
地域資源名	大葉、トマト、豊橋うずら	認定日	平成24年10月1日
地域	大葉:豊橋市、豊川市 トマト:豊橋市、豊川市、新城市、田原市、設楽町 豊橋うずら:豊橋市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:大葉、トマト、うずらなど地産材料の特性を活かした 冷凍餃子の製造販売事業

会社名:株式会社さくらFOODS

所在地:愛知県豊橋市若松町字丸山758

連絡先:TEL:0532-25-1298

HP: <http://sakurafoods.net/>

FAX:0532-25-2227

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は、顧客からの要請等を契機として、具材の肉・野菜のうち輸入材料を使用していたものを国産材料100%に替えるなど、こだわりの冷凍餃子を製造してきた。
- ・現在まで全国約60店に及ぶ中華料理店からオーダーメイドでの冷凍餃子の受注生産を行っている。
- ・これにより、餃子製造技術の基礎が確立され、小ロットでのオーダーメイド餃子に対応できることが同社の強みである。
- ・本事業商品は地域資源である3種類の食材を活かした餃子である。(①青じそ(大葉)を皮と具に使用した“しそ餃子”。②設楽町のルネッサンストマトと呼ばれる品種のトマトを活かした“トマト餃子”。③高い栄養価を誇る豊橋うずらの液卵と肉を活かした“うずら餃子”。)



【青じそ(大葉)を使用した“しそ餃子”】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・本事業製品のように地域食材を活かした餃子製造は、当該地域では初めての取り組みである。“しそ餃子”は、大葉の特性である香りを活かすため、同社独自の製法(醤油づけ)で酸化による劣化を防ぎ、大葉の香りを十分に活かしている。“トマト餃子”は、ルネッサンストマトの特性である果肉の厚さを活かし、ドライ化した上で具に練り込むことにより水っぽさがなくなり、しっかりとしたトマトの風味を有している。“うずら餃子”は、うずらの肉及び液卵を餡や皮に取り入れることで、歯ごたえや風味が特徴的である。

◆市場性

- ・食の安全・安心に対する意識が高まる中、同社では、地域の生産者の顔が見える原材料を用いるとともに、製造過程の情報を管理することで、安全・安心に対する関心が高い消費者のニーズに対応している。

◆販路

- ・大手流通を通じた販売に加え、インターネット通販による直販比率を高める。

地域における関係事業者等との連携

- ・(株)サイエンス・クリエイト、地域金融機関(豊橋信用金庫)と連携している。