

3類型	農林水産物	通巻番号	2-24-002
地域資源名	りんご	認定日	平成24年6月20日
地域	青森県青森市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：青森りんごと地場野菜・魚介類などを活用したヘルシーなスープ開発と販路拡大

会社名：三浦醸造

所在地：青森県青森市油川字大浜257

連絡先：TEL：017-788-0240

URL：<http://www.syojikimura.com/miura.html>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・日本一のりんご産地、青森県で「青森りんご」を主原料に、「なみおかバサラコーン」、「青森ホタテ」、「野辺地葉つきこかぶ」、「深浦雪中にんじん」、「蓬田桃太郎トマト」などの青森県が誇る農水産物の優れた素材を組み合わせ、食事に供される「青森りんご」スープを開発、販売して「青森りんご」ブランドのバリエーションを広げる。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・青森県は、りんごの国内生産量で約54%(平成21年度)を占め、品種改良・栽培技術はもとよりCA(Controlled Atmosphere)技術を駆使した流通管理など、品質を高めながら「青森りんご」ブランドの優位性を維持して海外への輸出も年々拡大している。
- ・当社は、江戸時代中期に陸奥湾の回船業として創業、麴屋を経て1870年から味噌醸造業を代々営み、1978年には山菜加工品の製造・販売販を始めており、地域の素材を使った食品加工のノウハウを蓄積してきた。
- ・本計画で、りんごと地域の農・水産品の処理・加工・製造までトレーサビリティを確立、消費者に情報を提供することで生産者や製造者と「顔の見える」商品づくりを行う。



青森りんご



地場の特徴的な素材

◆市場性

- ・国内スープ類市場は約1,556億円(平成23年)で、東日本大震災で保存食の需要が高まったこともあり、拡大傾向にある。
- ・本計画で開発するりんごと農水産品を組み合わせたヘルシーなスープは、従来のりんごのデザートスープとは異なり、食事に供される本格的なりんごスープで、競合するスープ類と機能的に差別化を図っている。

◆販路

- ・缶飲料の他、病院・介護施設・外食産業をターゲットとする業務用、「内食」を狙った家庭用のレトルトパウチ(袋)商品を試作・開発して、受注生産を主に販路を開拓する。併せて、インターネットを利用した販売、カタログ通信販売、県外の催事・展示会などの販路開拓の機会を視野に置いている。



開発中のスープ

地域資源における関係事業者との連携

- ・青森市浪岡地区のりんご農家、CA冷蔵庫を保有する青森市りんごセンターと連携して、最適の状態での原材料のりんごを年間確保する。