

| | | | |
|--------------|-------------------------------|-------------|--------------|
| 3類型 | 農林水産物 鉱工業品 | 通巻番号 | 3 - 20 - 003 |
| 地域資源名 | 太巻き寿司、ちばの牛乳、千葉のネギ、千葉のさつまいも ほか | 認定日 | 平成20年6月13日 |
| 地域 | 千葉県長生郡長柄町 | 所轄官庁 | 経済産業省、農林水産省 |

事業名:長柄町伝統郷土料理“太巻き花寿司”の技術、文化伝承の為の製品開発とそのブランド化

会社名:株式会社ヤマヨ商事

所在地:千葉県千葉市緑区あすみが丘2-3-12

連絡先:TEL:043-295-7233
FAX:043-295-7234

H P : <http://www.yamayo-syoji.co.jp>

事業概要(新たな活用の視点)

近年では地域資源である太巻き寿司の伝統工芸の技術者が高齢化により、技術伝承が危惧され始めてきた。この伝統技術の継承を確実にするためには、若者層や中高年層、その家族を主たる顧客としたターゲット層に現代の“興味と嗜好”を合致させ、郷土料理に興味を持つ層に加えて、子供達にも興味を持ってもらう事が必要である。その手段として、「太巻き花寿司教室」をターゲットに合わせた形式で行っていく。

このアート性のある伝統技術を活用し、自社のパティシエや板長と農産物生産者でもある地元加工所の製造者とが合同で、年齢層に合わせた新たな太巻き花寿司の開発をする事により、生産から加工販売まで、郷土を思う心が一体となったブランド化が実現できる。



伝統技術(地域資源)の太巻き花寿司

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

新商品、新サービスのコンセプト・競合製品との優位性

コンセプトは視覚で千葉のイメージや伝統技術をイメージできる地域ブランドで、“目で見て・食べて美味しい製品”の開発及びブランド化である。優位性として、必要な地元の農産物を安定的に供給でき、かつ生産から管理までできる。またこの伝統技術を製品に応用活用できる独自技術がある。製造には熟練した技術者が不可欠な為、他社には真似できない競争力のある商品である。

販路開拓方針

自社及び連携先店舗での試食販売等を通して、ターゲットユーザーと販売店舗の適合性を検証の上、販路拡大を行う。域外の首都圏には催事出店。全国に散らばるターゲットにはネット販売。大手流通に依存しない口コミ展開を行う。



スイーツ系試作品

地域資源における関係事業者との連携

連携先及び生産者・・・露地野菜生産組合、葱生産組合、自然薯生産組合、酪農組合、Mama's Berry、観光農園、イチジク生産組合、(有)長柄さくらの郷、長柄町水稻営農組合連絡協議会

展開連携先・・・長柄町産業課、長柄町観光協会、(有)長柄さくらの郷、(有)グラッチェ

販売提携先・・・カジュアルジーナ、なのはな亭、道の駅「ながら」、ふる里れすとらん里の味、JA長生・長柄直売所、ファーマーズマーケット、都市農村交流センター、日本エアロピクスセンター



スイーツ系試作品