

3類型	農林水産物	通巻番号	3-20-18
地域資源名	千葉のさつまいも、千葉のニンジン	認定日	平成20年9月19日
地域	千葉県成田市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名： 千葉特産品のB品を活用した「素材を最大限に活かした栄養価が高く安全でおいしいペーストづくりと、それを原料とした新たな商品開発と販売」事業

会社名：株式会社 生産者連合デコポン

所在地：千葉県成田市前林976-7

連絡先：TEL：0476-49-0181

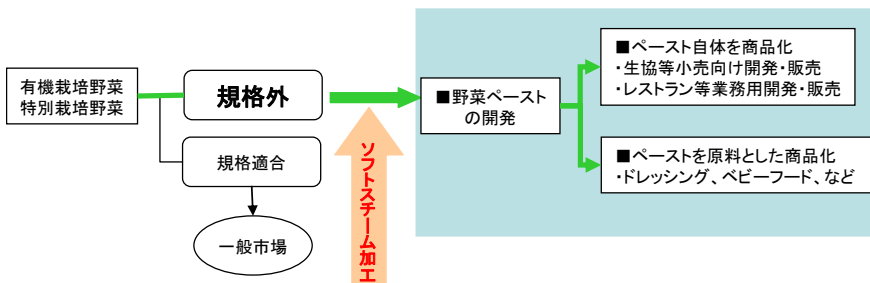
HP：http://www.decopon.co.jp/

FAX：0476-49-0183

事業概要(新たな活用の視点)

成田市の特産品である農産品(人参、さつまいもなど)の多くが、農産物の輸入の増加による影響により価格低迷している。農家所得の減少が続いている中、所得向上のためにも低価格で販売されるB、C品(規格外品)の有利販売が不可欠であり、付加価値加工品の開発が最重要事項である。

本事業は、ソフトスチーム技術を利用。開発、販売するのは次の3領域である。①野菜の栄養素と風味を保つ、これまでにない「ペースト」の開発②「ペースト」自体の商品化(付加価値化と販売)③「ペースト」を原料とした加工品の開発・販売。まずペーストづくりからはじめ、初年度はペーストを利用した、ドレッシングづくり等を実施する。順次ペーストを利用したお菓子作り、土産品づくり、そして「ベビーフード」の開発を行う。原料野菜の加工品開発は、B、C品(規格外品)に付加価値を付けることであり、生産者の所得向上になり、ひいては地域の波及効果、産地のブランド化、地域の活性化に繋がる。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力／従来のスチーム製造に比べて①栄養価の損傷がなく②柔らかく消化に良く③その原料は安全性にこだわり④製造過程においては、化学合成添加物などを一切使用しない⑤結果、素材の良さを引き出し、美味しく(細胞が壊されない、水分および旨味成分の流失抑制、酸化、褐色抑制等)となる。

◆市場性／農林水産省が発表している加工野菜市場ソフトスチーム領域(最終市場セグメントごとの市場検討)では、カット野菜及びペースト市場は今後拡大市場であるとされている。また健康志向を目指すマーケット(ジュース、アイスクリーム、加工菓子、離乳食、介護食、美容食、健康食、病院食等)でも新たな市場開拓に大きな可能性がある。

◆販路／従来の顧客(自然食品店、生協、こだわりレストラン等)に積極的に案内する。独自のインターネット販売を展開する。また、専門店はもちろんのこと、高級スーパー、百貨店への営業を強化し、新たに生協との取引も展開する。お土産品開発と共に、成田地域での販売を目指す。

地域における関係事業者との連携

原料の安定供給のため、近隣生産者組織との連携体制が確立される。また、商品開発のため自然食品店、生協などとの共同商品開発を開始する。