

3類型	農林水産物	通巻番号	3 - 21 - 109
地域資源名	市川のなし・市川の梨	認定日	平成21年6月29日
地域	千葉県市川市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：地域ブランド「市川の梨」等による商品に合わせたピューレ製造販売

会社名：株式会社リカンヌ

所在地：千葉県市川市大和田4 - 14 - 8 - 114

連絡先：TEL：047 - 326 - 2020

FAX：047 - 321 - 1427

事業概要(新たな活用の視点)

「日本なし」(和梨)収穫量全国第一位の千葉県内で、市川市はトップクラスの生産地である。産学官からなる「市川地域ブランド協議会」のイベントで、「一年中、市川の梨を楽しむことのできる商品」を望むお客様の声が多かったためこれを契機に事業着手した。「市川の梨」は平成19年に特許庁より地域団体商標登録の認証を受けている。食品加工業者として、菓子製造業者、食品加工業者などに販売を予定している。今回取り組む事業は、一次加工品として冷凍ピューレを製造し、業務用材料とすることにより、シーズン外でも販売可能な新たなお菓子や、加工食品の開発の可能性を創出する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

シーズン外でも販売可能な新たなお菓子や、加工食品の開発の可能性を創出する。特徴としては、梨ピューレを使った梨ジュースと、焼肉のタレでは、その求められる「シャリ感」が異なっており、最終店頭商品のニーズを意識して、梨の石細胞による「シャリ感」の度合いを10段階程度に分けたピューレを製造することにより、様々な商品の求める「シャリ感」に対応できる製品を提供することで競争力をアピールする。

市場性

近隣地域には、日本なしのピューレを製造している業者がいないため、通年販売できる地域ブランド「市川の梨」を使ったお菓子や加工食品の登場は、新しいマーケットとして、大いに期待できる。平成20年10月の「WHO・健康都市連合世界大会」の後も、当該イベントで発表されたお菓子を求めて、市川市内のお菓子店を訪ねるお客様が続出し、このニーズへの対応の必要性を痛感した。

販路

販売に関しては、地元の商工会議所、洋菓子組合などのネットワークも活用する。また、「市川からの名物となるお土産」を求めている観光協会などともタイアップし、株式会社リカンヌのピューレを使って製造された商品の、観光施設での販売なども進めていきたい。また、インターネットなどを利用した通信販売での販路拡大も視野に入れる。

地域資源における関係事業者との連携

市川商工会議所、市川市、市川市商店会連合会、JA市川市、市川市行徳漁業協同組合、南行徳漁業協同組合、市川パン菓子商工組合から「市川地域ブランド協議会」が設立しており、地域全体の取り組みになっている。

「市川地域ブランド協議会」パンフレット

