

3類型	鉦工業品	通巻番号	2 - 21 - 004
地域資源名	味噌	認定日	平成21年6月30日
地域	福島県河沼郡会津坂下町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 独自の高含水技術による味噌調味料の開発と販路開拓

会社名: 合名会社高砂屋商店

所在地: 福島県河沼郡会津坂下町
字古市乙141

連絡先: TEL: 0242 - 83 - 2032

H P: <http://kintakasago.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・通常の味噌に対して水分含有量が高く調理の際に溶けやすい味噌の開発に成功。今後5年間で、高含水技術を用いて会津産大豆・米を使用した国産原料・無添加の味噌の開発、高含水味噌を使用したレシピの提案、GABA含有量の多い高機能味噌の開発・販売展開を図る。



新容器採用の高含水味噌
鶴ヶ城みそ 沙羅ら

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・同社独自の高含水技術により、溶けやすく、調理器具との接触が低くて衛生的であり、片手で扱えるため業務軽減性に優れている。また、会津産の原料を使用することにより、他製品との差別化を図ることができる。

市場性

- ・高含水技術は、粘度の可変性によって、様々な市場ニーズに対応する商品構成が可能。
- ・味噌は地域性の強い商品であるが、会津みそは全国市場シェアの約8割を占める米みそに分類され、関東や関西方面への展開が可能。

販路

- ・既存のみそ市場においては、既存の販売チャネルを中心に、市場のニーズ調査をふまえた上で関東、中部、関西等への広域展開を図る。
- ・高含水という特性を活かし、家庭用、業務用(洋菓子業界等新規市場)の潜在ニーズの発掘を図る。



発芽した玄米
玄米よりも多くのGABAを含む

地域資源における関係事業者との連携

- ・地域の農業生産法人との連携により、味噌加工に適した原料米の調達を図るほか、発芽玄米を原料とする発酵技術の確立のため、県内酒造メーカーとの協力を図る。



味噌を使ったレアチーズケーキの
試作品