

3類型	農林水産物	通巻番号	3-22-146
地域資源名	群馬のきのこ	認定日	平成22年10月5日
地域	群馬県桐生市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：三大旨味成分のグアニル酸を封じ込めた生シイタケの有効活用による「シイタケだし」の開発と販売

会社名：森産業株式会社

所在地：群馬県桐生市西久方町1-2-23

連絡先：TEL：0277-22-1010

H P：http://www.drmori.co.jp/

FAX：0277-43-2044

事業概要(新たな活用の視点)

生シイタケ生産全国第2位の群馬県において、今まで廃棄していた生シイタケの足・規格外品や、供給過多となった生シイタケの活用により栽培農家が周年栽培に取り組めるようにして、栽培農家の収入と雇用の安定化に取り組む。

また、シイタケの持つ三大旨味成分のグアニル酸を多量に抽出する当社の焼成技術を使い、旨み成分を多く含んだ旨味だしとして、広く知られている免疫強化や生活習慣病の予防改善等の機能性を持つ商品を開発し、群馬県産シイタケの認知度向上を図る。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

群馬県の「1社1技術」で認定された焼成技術で生産するシイタケだしは、乾しシイタケの持つ強い香りがなく、加熱により強い旨味成分を発現する。また、シイタケの本来持っている健康食品としての成分エリタデニン、βグルカン、食物繊維を濃縮した状態で含む焼き乾燥シイタケを様々な粒度に粉碎し、食品素材原料及び、健康食品素材として応用範囲が広い商品となり、海外での展開も期待できる。

◆市場性

シイタケだしの対象となる調味料の市場は、調味食品よりも非常に大きく、また不況を背景とした消費者の生活防衛意識は2008年後半以降高まる一方で、外食及び加工食品購入よりも家庭内で調理する傾向が顕著に高まっており、安定した市場規模が保持されている。さらに東南アジアを中心にEU等海外においても健康食材市場として望める。

◆販路

飲食関係企業・料理教室等を中心に、百貨店・スーパー・食品会社を通じ消費者に広く試供品提供することにより、認知度向上に取組み広く販売展開を行う。また、海外展開においては、自社の東南アジアチャンネルを活用し、きのこ類食材の多いEU諸国に展開する。

地域資源における関係事業者との連携

群馬県内の栽培農家45軒との連携の下、JA・JA全農ぐんまと連携を行う。また、成分分析・試作品評価の過程で高崎健康福祉大学及び群馬県産業技術センターと産学連携を行うとともに、日本きのこ研究所とも連携する。なお、商品加工工程においても、地元加工会社と連携して製造を行う。

全国第2位の群馬県の生シイタケ



ぐんまの1社1技術認定技術 乾しシイタケ及びシイタケ粉末の製法



焼成加工・粉体化



製品加工・商品化

