

3類型	鉱工業品	通巻番号	3 - 22 - 154
地域資源名	群馬の蒟蒻	認定日	平成23年2月8日
地域	群馬県利根郡昭和村	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 群馬県産のこんにゃくを活用した 味のしみこみやすい業務用加工素材の開発

会社名: 株式会社 北毛久呂保

所在地: 群馬県利根郡昭和村椽久保588

連絡先: TEL: 0278 - 24 - 1101
FAX: 0278 - 22 - 7061

H P: <http://www.kuroho.com>

事業概要(新たな活用の視点)

全国8割のこんにゃく芋を生産する群馬県は、こんにゃく芋の生産、芋から粉への加工、こんにゃくの製造、販売まで一連のこんにゃく産業の集積地域であるが、近年、消費の変化に伴い生産が減少している。この度開発するこんにゃくを活用した味のしみこみやすい業務用加工素材(食品素材)は、最近注目されている米粉と澱粉と合わせ、水分を吸収し閉じ込める特性を持たせてゲル状素材としたものである。本素材は水分を多く含水させ柔らかかな状態を保ちながら、冷凍保存や常温で長期間保存のできるものとし、調理用・業務用の新しい食感の食品素材を開発して販売する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

本製品は、業務用として、強い冷凍耐性を持ち冷凍保存も容易であり、加工性や保存性に優れている。通常一度凝固させたこんにゃくは強い弾力を示し、凝固した後は、熱を加えると硬くなるが、本素材は、熱をかけても柔らかさを保持でき、さらに、強い保水性と吸水性があり凝固後も水分を抱き込む性質がある。これらのことから食感を変えることなく柔らかさを保持し、凝固後に味を付けることが容易である等、新しい素材として競争力を持つ。

市場性

本製品がターゲットとする市場は、スイーツ等の食材市場であり、業務用・加工用の食材として、他の食材との調理を前提として提供することで、日本のこんにゃくを低カロリー(メタボ対策)と新食感を前面に押し出した新食材として市場に提供する。

販路

当初の取組は、和菓子・洋菓子メーカーにスイーツ素材として販売するとともに、料理教室・スイーツ素材を販売する高級スーパー等での販売展開を目指す。地元の高級旅館、ホテル、高速道路のサービスエリア売店と連携し、地域での商品ブランドを確立するとともに、昭和村自治体と協力し、海外への展開を目指す。

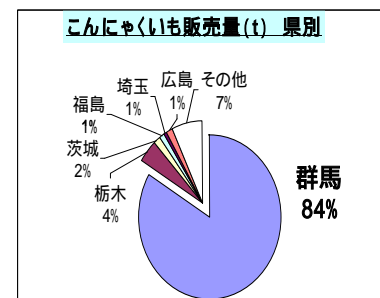
地域資源における関係事業者との連携

本事業では、こんにゃく原料メーカー(雪国アグリ、田村精一郎商店、ウエハラ、ミヤタ商店)、地域こんにゃく生産農家(赤城農業観光協会会員10軒、JA利根沼田)と連携して事業を進める。

広大なこんにゃくいも畑



県別こんにゃくいも販売量



新食感のこんにゃく食品素材



こんにゃく
加工用素材



味や色を
しみこませた
素材例



商品
イメージ