

3類型	農林水産物	通巻番号	6-25-003
地域資源名	広島産かき	認定日	平成25年7月8日
地域	広島県広島市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：「広島産かき」を煎餅職人が焼き上げた「しぼり焼き」と関連商品の開発、販売事業

会社名：巴屋清信有限会社

所在地：広島県広島市中区舟入南4-4-16

連絡先：TEL：082-293-3171
FAX：082-293-3172

H P：http://www.tomoe-ya.co.jp/

事業概要(新たな活用の視点)

広島市の地域資源である「広島産かき」を原料として、創業60年の老舗煎餅店の技術で、原料につなぎを使わず、煎餅職人が手作りで一枚一枚焼き上げた商品を開発、販売する。生鮮品であるため販売し難い「広島産かき」を煎餅にすることで常温で販売でき、賞味期限も長くなることから、「海鮮しぼり焼き牡蠣」の他、「牡蠣オリーブ油漬け」「牡蠣ちりめんふりかけ」など、様々な用途での利用が可能になる。また、単なる乾燥などとは異なり、煎餅職人による手作りということで、付加価値が付けられることも特徴である。



【海鮮しぼり焼き牡蠣】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

牡蠣煎餅と呼ばれるものは日本中に色々あるが、牡蠣の出汁や顆粒状のものを小麦粉等に練り込んで焼き上げている商品が多い。当商品は、打子を取り出した牡蠣を専用のプレス機で焼き上げた牡蠣の姿焼きであり、濃厚で凝縮された風味は、類似した商品とは一線を画し競争力がある。

◆市場性

「広島産かき」は抜群の知名度を誇るが、冬期に限定される商材で、また、要冷蔵なことから、遠隔地への土産としては取扱いが難しい。当商品は、牡蠣をまるごと使用し、職人が手焼きで製造しているというプレミアム感が高い商品であることから、冬期以外に購入できる本格的な牡蠣の土産物として、市場性は高いものと考えている。

◆販路

当初は、販売ルートのある県内の百貨店や土産物店などへの販路開拓から取り組み、市場認知度を向上させた後、段階的に県外の百貨店や専門店、最終的に海外など、広域への販路拡大を目指す。



【外箱パッケージ】

地域資源における関係事業者との連携

「広島産かき」の調達については、地域内の牡蠣生産者の協力を得て調達を行っていくなど、原料調達先や販売先の小売店と連携することで、地域の知名度向上に貢献するとともに、地域の活性化に貢献したいと考えている。



【牡蠣オリーブ油漬け】