

3類型	農林水産物	通巻番号	1 - 19 - 005
地域資源名	ガゴメ	認定日	平成19年10月12日
地域	北海道函館市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名：函館産「ガゴメコンブ」を発酵させた醸造コンブ酢の開発と販路開拓

会社名：株式会社 陽樹
 連絡先：TEL：0138-42-6331
 FAX：0138-41-8623

所在地：北海道函館市吉川町7番26号
 H P：http://www.hokuyo.co.jp/npc/002/youki.html

事業概要(新たな活用の視点)

- ・ガゴメコンブの特性を活かして、自社独自の特許製法により醸造した、香りと旨味があり、ミネラルバランス等に優れたコンブ醸造酢の商品化に取り組む。
- ・当地域では、水産加工業の地域経済への寄与が大きく、平成15年度には、文部科学省が所管する都市エリア産学官連携促進事業のモデル地域に採択されたことで、地域の有用水産資源であるイカやガゴメの高度利用に関する研究開発が盛んに行われるようになった。
- ・こうした中、当社はガゴメコンブを原料にした醸造酢の製品開発を、北海道立工業技術センター(函館)と共同で開始し、5年間に及ぶ共同研究の結果、酒造免許が不要で発酵期間を短縮できる製法を開発した。
- ・ガゴメコンブは、粘りとヌメリが強く、アルギン酸、フコイダン、ラミランなどを豊富に含み、生活習慣病の予防に効用があるといわれている。これら特性を取り込んで発酵させたガゴメコンブ醸造酢の商品化を本事業では行う。



【本社】



【試作品】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・ガゴメコンブ等の働きにより、刺激臭が少なく、味がまろやかで、飲みやすい点で競合優位を確保しており、大手商事会社のパイヤーからも高い評価を得ている。

市場性

- ・食酢は、調味料としての市場だけではなく、飲用としての市場が伸びてきている。健康のために酢を摂取したことがある人が8割を超え、9割以上の人が今後も健康のために酢を摂取したいと考えており¹⁾、安定したニーズが存在している。また、健康酢の市場規模は2006年時点で約6千億円といわれており²⁾、市場規模の拡大が見込まれている。

販路

- ・主たるターゲットを札幌圏等のシルバー・シニア世代や美容に関心の高い女性とし需要開拓に取り組む。当面の方針としては、アンテナショップへの出展により試行錯誤を重ね、取引のある複数の観光土産卸会社を通じた販売を基本とし、通信販売の拡大にも努める。

地域資源における関係事業者との連携

- ・函館地域の特産品として育て上げることににより、地域の観光振興に資することが期待できる。また、商品の開発及び改善等に当たっては北海道大学水産学部や北海道立工業技術センター(函館)と連携する。



【特徴】

1) <http://www.mizkan.co.jp/company/newsrelease/2005news/050420.html>、2)健康産業新聞