

3 類型	農林水産物	通巻番号	5 - 2 1 - 0 2 6
地域資源名	エビ、マダイ、マダコ	認定日	平成 2 1 年 1 0 月 2 8 日
地 域	兵庫県明石市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：明石の新鮮な食材（マダコ、マダイ、エビ）を使用した  
パンカップグラタンの開発・販売**

会社名：有限会社ガウディー（店名：ブーレ） 所在地：兵庫県明石市大蔵天神町18-10  
 連絡先：TEL：078-913-5522  
 FAX：050-1269-5041

**事業概要（新たな活用の視点）**

・パンを容器として利用したグラタンは、食材を煮込むと煮崩れし、冷めると「見た眼」「食感」が損なわれるなど多くの課題があった。

・本事業では、これらの課題を解決するために真空低温調理法（注）などを活用し、地域資源である明石の新鮮な海の幸（マダコ、マダイ、エビ）を具材にした「パンカップグラタン」の開発・販売を行う。

（注）真空低温調理法：「焼く」「蒸す」「煮る」とは異なり、生の食材を調味料と一緒に真空袋に入れ、真空パックした後、科学的な根拠に基づきそれぞれの食材に適した調理温度でパックのまま湯煎又はスチームで加熱調理する方法。

**売れる商品づくり（競争力、市場性、販路）**

**競争力**

- ・全国的にも明石ブランドとして名高い明石鯛・明石タコと、広く好まれるエビ（カワツエビ）を食材として取り入れる。
- ・具材調理には、密閉仕様の真空調理技術を採用することで、食材の持つ風味、旨みや栄養成分を損なわない調理ができ、低温調理のため食材の煮崩れがなく味の均一化も図れる。
- ・パンカップは、食パンタイプ、バーガータイプ、ホットドッグタイプの3種類を開発し、消費者の食べやすさを考慮する。

**市場性・販路**

- ・グラタンは、家庭で手間隙がかかる料理でもあることから、冷凍食品の中でも特に高い生産量を示している。また、調理パンの市場においても上昇傾向にあることから、本事業で開発する商品は消費者に受け入れられやすい商品として期待できる。
- ・冷凍保存、冷凍流通させることで、販路拡大が大きく期待できる。
- ・保存が可能であることから、消費者の利便性も大きい。

**地域資源における関係事業者との連携**

・これまでに密接に関係構築をしてきた社会福祉法人、地域の漁協、農家の協力を得て、安定供給に努める。



【商品イメージ】



【マダコ、エビ、マダイ】