

3類型	鋳工業品の生産に係る技術	通巻番号	4 - 20 - 56
地域資源名	伝統的工芸品(金沢箔)	認定日	平成20年 7月 2日
地域	金沢市、津幡町	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

事業名:「金沢箔」を活用し、独自の加工技術を応用展開した食用金箔の商品開発と販路開拓

会社名:株式会社箔一

所在地:石川県金沢市森戸2-1-1

連絡先:TEL:076-240-0891

H P:http://www.hakuichi.co.jp

FAX:076-240-6800

事業概要(新たな活用の視点)

- ・古来より、金は不老長寿の秘薬として重宝され、現在でも縁起物として正月用の酒や慶事の料理などに使用されている。従来の食用金箔は主に金箔の残余部分を利用したものであり、ちぎれやすく、一定の形状を保つことは不可能で扱いにくいものであった。
- ・同社は、食用接着剤を使用して金箔と可食性フィルムを貼り合わせることによって、取り扱いやすさを重視した食用金箔を作成する技術を開発した。
- ・平成15年に星型やハート型、文字型の「金箔ジュエリー」、「アニバーサリー金箔」の量産化が可能になり、平成17年には「金銀箔シュガー・ソルト」、平成18年には微細でも輝きを保つ「スターダストA」を発売した。



【金箔ジュエリー】



【アニバーサリー金箔】



【金箔シュガー】



【銀箔シュガー】



【スターダストA】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・類似商品として、他地域に工業技術を応用し「真空蒸着」で食品に金を貼付けたものがあるが、蒸着独特の表面色となり同社の金沢箔の自然な金色とは異なる。

- ・平成17年9月にHACCP対応の新設工場、平成19年10月には国際規格ISO22000:2005を取得し、衛生管理を徹底している。

市場性

- ・見た目の「かわいらしさ」、「豪華さ」やトッピングが容易であるという利点から、菓子・食品市場におけるニーズが見込める。

販路

- ・菓子メーカーやレストランなどへのPR強化と同時に、韓国を中心とした海外も視野に入れ、販路を拡大していく。

地域における関係事業者等との連携

- ・箔打工程は地域の専属職人に生産委託をしており、その量も年々増加している。

- ・金沢箔を生かした菓子の製造は、県内の菓子メーカーと共同開発し、生産を委託している。