

3類型	鈹工業品	通巻番号	4-20-043
地域資源名	堅豆腐・半堅豆腐	認定日	平成21年2月23日
地域	石川県白山市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 堅豆腐を活用した独自の焼きいなりの商品開発と販路拡大

会社名: 株式会社加賀守岡屋
 共同申請者: 株式会社山下ミツ商店
 連絡先: TEL: 0761-74-1317
 FAX: 0761-74-7548

所在地: 石川県加賀市桑原町へ17番地1

事業概要(新たな活用の視点)

- ・堅豆腐は、通常の豆腐と比べて多くの大豆を用いて製造されるため、大豆蛋白が豊富で、濃厚な味わいが特徴である。それゆえ、豆腐そのものの味を楽しむ意味で、わさび醤油で食べることが一番美味しいとされてきた。
- ・約1年近くかけ、今回、堅豆腐を活用した焼きいなりを開発。これまで堅豆腐を油揚げにした例はあったが、いなり寿司に利用するというのは当該地域で初めてであり、また、風味を良くするために焼くという加工を施したのは同社が初めてである。
- ・既存の県内販路に加え、首都圏、さらには海外への販売展開を目指す。



【 焼きいなり 】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・原材料にもこだわりを持ち、国産大豆、石川県米、加賀野菜などを使用。揚げを焼くことによりいっそう香ばしさを向上させている。また、一般のいなり寿司と比較して大きさも1.5倍あり、質と量の両面で差別化して競争力を高めた。

◆市場性

- ・食に対する安全・安心ニーズが非常に高まってきている。さらに、省エネの観点から地産地消の意識も高まりつつある。

◆販路

- ・既に販売実績のある空弁(羽田、小松空港等)、高速道路PA販売を更に強化しつつ、販路開拓を行う。
- ・新たに、冷凍焼きいなり寿司を通信販売チャンネルに乗せ、首都圏のデパート、高級スーパー等、さらには海外へ販路を拡大する。



【販売包装形態】

地域における関係事業者等との連携

- ・地元食材供給元、県内農家等と原材料調達面で連携する。
- ・地元商工会議所、県や市、北陸先端大学院大学等とPR・販売面や製品改良面で連携を深めていく。