

| | | | |
|-------|-------|------|--------------|
| 3類型 | 農林水産物 | 通巻番号 | 2 - 20 - 006 |
| 地域資源名 | 大豆 | 認定日 | 平成20年7月4日 |
| 地域 | 岩手県全域 | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省 |

事業名：「高栄養機能性豆乳」による新食感スイーツ系および応用商品の開発とブランド確立

会社名：株式会社黒川食品

所在地：岩手県花巻市野田306-2

連絡先：TEL:0198-22-2220

事業概要(新たな活用の視点)

- ・岩手県で収穫される良質な大豆(ナンブシロメ)を使用し、当社の固有技術(高イソフラボン豆乳製造法&混合技術)を用いて滑らかで、濃厚、クリーミーな食感、後味スッキリの「豆乳ベーススムース状素材」を開発する。
- ・この「豆乳ベーススムース状素材」を基に、スイーツ系商品、バター・マーガリンに代わる大豆スプレッドやドレッシングの開発、更には、老人介護食や乳幼児向け離乳食といった流動食分野の新商品への展開を図る。



【ナンブシロメ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・当社固有の豆乳生成技術により実現した通常製法よりもイソフラボン含有量が多い豆乳ベース素材を用いる。植物性タンパク質ベースでありながら、乳製品のような味、食感を楽しめ、しかも低カロリーの製品である。

市場性

- ・チルドデザート市場は成長分野であり、中でも素材にこだわった手づくりデザートは、インターネットを中心としたお取り寄せ市場(通販)でも人気カテゴリとなっており、大きな需要がある。

販路

- ・直営小売店とECサイトを活用したBtoC市場と、半完成品としての素材提供、または共同開発品として大手居酒屋やファミリーレストランなどのBtoB市場の二つをターゲットとする。



【チーズ豆腐】

地域資源における関係事業者との連携

- ・主材料(大豆)供給側の生産者やJAと連携して研究開発するとともに、大学や関係機関の指導を受けながらマーケティング戦略・ブランド化戦略の構築を進める。



【滑らか、濃厚、クリーミーな食感】