

3類型	鉦工業品	通巻番号	7 - 19 - 31
地域資源名	佃煮・醤油	認定日	平成20年 3月27日
地域	香川県小豆島町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：佃煮の生産技術と醤油を活用し、小豆島及び近隣の魚介類や海産物及び農作物等を主原料とした無添加加工食品の開発・生産・販売

会社名：株式会社岡田武市商店

所在地：香川県小豆郡小豆島町古江甲26 - 1

連絡先：TEL：0879-82-2161

H P：www.tsukudaniyasan.com

FAX：0879-82-2163

事業概要(新たな活用の視点)

- ・当地域は400年の歴史がある醤油産地であり、また、その醤油を用いた「小豆島佃煮」の産地としても60年の歴史を持つ。しかし「小豆島佃煮」の知名度は低く、食品トレンドの変化で、佃煮のニーズは縮小している。
- ・食品安全性への意識の高まりと、同社商品の「国内主原料、無添加佃煮」の市場動向から、より「安心感」のある商品のニーズを実感。
- ・化学調味料や保存料無添加の地元産醤油を用い、長年の佃煮生産で蓄積された加工技術を活用して、大型魚の中骨まで食べられるよう調理した加工品や、それをそばろ状やペースト状にして調味食材として扱える加工品など、従来の佃煮とは異なる商品を地元海産物等を主原料として開発・生産・販売する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・材料の産地限定や無添加による、安全、安心、健康志向に応えるとともに、高齢者・幼児に無理なくカルシウムを摂取できる配慮を施すなど、消費者の利便性や多様性に対応した商品として既存商品との差別化を図る。

市場性

- ・惣菜市場6兆円超(平成15年)。食品安全性への関心の高まり。
- ・同社の既存商品でも原料産地の一致した商品は売れ行き好調で、増加傾向にある。

販路

- ・高齢者を主なターゲットに新聞広告、ラジオCMなどにより商品PRを行うと共に、健康志向食品を主力とする通販会社に対して販路開拓を行い、また、自社の通販顧客に対してもDMにより販売を拡大していく。



地域資源における関係事業者との連携

- ・材料調達について、地元香川県漁連や醤油製造会社と連携を密にする。
- ・商品開発については発酵食品研究場や農業試験場から支援を受ける。