

3類型	農林水産品	通巻番号	7-24-012
地域資源名	米	認定日	平成24年10月1日
地域	高知県全域	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名: 高知県産の米を活用した中華点心の開発・製造・販売

会社名: 株式会社こみベーカリー
 連絡先: TEL: 088-882-6594
 FAX: 088-883-7747

所在地: 高知県高知市知寄町1丁目1-21
 HP: <http://www.komi-bakery.co.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

・中華点心の具を包む皮の原料は小麦が一般的であるが、本事業では、米の特徴である吸油率やカロリーの低さ、豊富に含まれる食物繊維、フィチン酸、 γ -オリザノール、フェルラ酸、アミノペクチン等を活かしてヘルシーでもっちりとした食感が楽しめる中華点心を開発・製造・販売するものである。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・米は、小麦と比べ吸油率やカロリーが低く、食物繊維、フィチン酸、 γ -オリザノール、フェルラ酸、アミノペクチン等が多く含まれている。また、玄米は白米に比べ食味が劣るが、ビタミンA・B、カリウム、マグネシウムなどのミネラル成分を多く含んでいる。本事業では食味、食感を重視した白米と、豊富な栄養成分を含む玄米を活用することで、小麦を使用した従来商品との明確な差別化を図り、消費者にその特性を訴求する。

白米を使用した餃子(試作品)



◆市場性

・米粉は製粉技術等の進展、小麦価格の高騰により小麦粉の代替として注目を浴びようになり、米粉を活用したパンや洋菓子、麺などが市場に広まっている。米粉はもちもちした食感が消費者から評価されており、もちもちした食感を訴求した本商品に対する市場ニーズは高い。

◆販路

・自社店舗での販売に加え既存販売先である県内コンビニエンスストアやキヨスク、県内外の百貨店やスーパーマーケット及び量販店他に販売するとともに、首都圏や都市圏の展示会や商談会へ積極的に参加することで新規の販路先の開拓に努める。



地域における関係事業者との連携

・原材料として購入した米の製粉加工について、土佐れいほく農業協同組合と連携して、中華点心の皮に最適な加工方法を検討する。