

3類型	農林水産物	番号	8-24-008
地域資源名	大豆	認定日	平成25年2月4日
地域	阿蘇市、大津市、嘉島町、菊陽町、玉東町、熊本市、高森町、玉名市、和泉町、山鹿市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

### 事業名：熊本県産大豆を丸ごと微粉末にした無臭全粒大豆粉を活用した商品の開発及び販路開拓

会社名：株式会社れんげ・カンパニー

所在地：熊本県山鹿市鹿本町来民1738

連絡先：TEL:0968-46-6230  
FAX:0968-46-6236

HP: <http://www.0120578025.com>

#### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・山鹿市の地域資源である大豆を昔ながらの味噌や豆腐など「和」の食べ方だけでなく、無臭化し微粉末にする事で現代の食生活にあった「洋」の食べ方の提案をする事が可能になった。
- ・食品の市場の中で伸びており、現在は大豆を丸ごとの微粉末にした大豆粉で作った製品がないホットケーキミックスやレトルトスープ等の加工品の開発を行う。



山鹿市産の大豆  
(フクユタカ)



無臭全粒大豆粉  
『そい・ぷーどる』



開発した加工品

#### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

##### ◆競争力

- ・全国的に大豆粉を作っている企業は少ない。その中でも大豆を脱脂せず、皮も外さず、フクユタカの青臭みをなくして大豆を丸ごと微粉末にしているのは弊社だけである。また、原料も熊本県と明確であり、国産とうたっている企業が殆どの中で十分に差別化できる。

##### ◆市場性

- ・糖質が低いことで注目され伸びてきている大豆の市場に注目し、今まで「和」の食材として消費されてきた大豆を無臭化し微粉末にする事で「洋」の食材として使えるようにした。この事で新しい市場を開拓することができる。

##### ◆販路

- ・子供をもつお母さん、更年期の方及び健康志向の女性がターゲット。
- ・小さな子供を連れての買い物は大変であるため、自宅で簡単に注文ができるようにネットショップを充実させ反応のよいAmazonなどを有効に活用する。また宅配(生協など)の販路開拓を行う。
- ・更年期の方や健康志向の女性に向けて、安心感を持って購入して頂けるよう百貨店、高級スーパー、オーガニックストアの販路開拓。また、ネットショップ(自社サイト)を充実させつつ通販会社の販路開拓も行う。

#### 地域資源における関係事業者との連携

- ・スープの加工は熊本市内にある食品加工業者と連携を行う。  
(フドーダイ、イケダ食品)
- ・熊本県産業技術センターと連携した加工品の商品開発を行う。