

3類型	農林水産物	番号	8-25-003
地域資源名	米	認定日	平成25年7月8日
地域	熊本県山鹿市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名： 古式麴蓋製法による熊本県産発芽玄米を使用した
麴及び麴加工食品の開発及び販路開拓

会社名： 有限会社原田食品製造所

所在地： 熊本県山鹿市鹿本町来民1166-2

連絡先： TEL:0968-46-2159

FAX:0968-46-3637

H P: <http://www.higo453.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・熊本県の地域資源である米については、平成24年度の米食味ランキングにおいてトップに輝くなど、今後全国への需要が見込める。
- ・本事業では、熊本県産の無農薬玄米を使用した発芽玄米の特性を活かし、当社明治20年より続く古式麴蓋製法により発芽玄米麴を製造し、類似する商品のない甘酒等の加工品を開発後、全国への販路を拡大する。



熊本県産無農薬玄米



発芽玄米



古式麴蓋製法



発芽玄米麴及び麴加工食品

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・無農薬栽培玄米を用いた発芽玄米を使用した商品は「安心」「安全」という観点から競争力がある。
- ・明治20年より継承する古式麴蓋製法という手造りの製法で造った「発芽玄米麴」を加工した商品を開発する点について差別化を図る。

◆市場性

- ・2011年に情報番組で塩麴が紹介されたことがきっかけに、新商品の投入が相次ぎ、いまや麴ブームとなっている。
- ・また本事業で開発する甘酒についても、「麴」ブームの訴求と夏の熱中症対策として紹介されるなど、通年の需要拡大を見込める。

◆販路

- ・麴、甘酒ブームの訴求力を最大限に生かしながら、お子様、20歳代以上の健康志向の主婦層、高齢者を主たるターゲットとする。
- ・需要開拓手法として、お子様のおやつ、離乳食、滋養食品、調味料等の用途、レシピで提案しながら、商社、スーパー、通信販売、業務用等の幅広い業種での販路開拓を行う。

地域資源における関係事業者との連携

- ・熊本県の契約農家の無農薬栽培玄米を用いた発芽玄米を使用し、麴及び麴加工食品を開発する。
- ・試作品の開発等については、熊本県産業技術センター及び熊本県再春館安心・安全研究所と連携する。