

3類型	鋳工業品の生産に係る技術	通巻番号	4-19-019
地域資源名	四日市萬古焼	認定日	平成19年12月10日
地域	三重県四日市市、桑名市、鈴鹿市、いなべ市、東員町、菟野町、朝日町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：萬古焼を活用した蒸気二重鍋方式「萬来鍋」と地元食材による手づくり豆腐キット（萬来シリーズ）の事業化及び販路開拓

会社名：ミナミ産業株式会社
（共同申請者 株式会社クリエイト寿づか）
連絡先：TEL：059-331-2158
FAX：059-331-7324

所在地：三重県四日市市東新町3-18
H P：http://minamisangyo.com

事業概要（新たな活用の視点）

- ・豆腐機械専門メーカーとして蓄積したノウハウと伝統的萬古焼の特性である耐熱性を生かして、「出来立てのおいしい豆腐を食べてもらいたい」との思いから「萬来鍋」を考案開発。
- ・豆腐づくりに最適な鍋の構造は自社で考案、製造・開発は、萬古焼地元メーカー（株式会社クリエイト寿づか）と共同。
- ・全て自社販売商品で構成する「手作り豆腐キット」萬来シリーズの製造、販売と更なる開発。

売れる商品づくり（競争力、市場性、販路）

◆競争力

- ・蒸気を循環させて上下から均一に加熱する「蒸気二重鍋方式」である萬来鍋は、にがり100%の豆腐を「誰でも、簡単に、短時間で、ムラなく」作ることが可能。 —「三重ブランドチャレンジャー」優秀賞受賞。
- ・さらに豆腐機器専門メーカーの強みを生かし原料・副材料も開発—「大豆丸ごと豆乳」—日本環境経営大賞環境プロジェクト賞受賞。
- ・その組み合わせ、手作り豆腐キットの萬来シリーズ—萬来鍋・豆乳・にがり・香味塩。

◆市場性・市場規模

- ・ホテル、旅館、飲食店だけでなく、地場産品の活用、開発と言うことでメディアに取り上げられ一般用としても普及。
- ・ニューヨーク、ケルン等での見本市参加。2002年から販売開始。日本料理店で採用。2005年米国特許取得。

◆販路・販路開拓

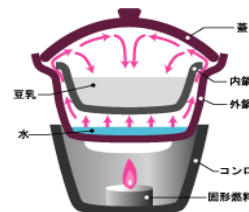
- ・ホテルレストラン等業務用顧客集客が見込める見本市への出展、業務用ルートに強い全国食器会メンバー企業・販売店とのタイアップ、豆腐料理等のセミナーを企画。
- ・海外については、ニューヨーク見本市に参加した企業（6社）と定期的情報交換会開催、見本市出展、PRイベント共同企画。本年ドイツで開催された食品見本市にも出品。

地域資源における関係事業者との連携

- ・「めーどいんじゃぱん研究会」—地元の萬古焼業者、鋳物業者との新商品開発に向けての研究会。
- ・産官学連携—豆腐加工に適した大豆栽培の研究—三重大学・三重県四日市農林農水商工環境事務所・四日市市・全農・JA・農業生産者。



萬来鍋



構造図



手作り豆腐キット



米国特許