

3類型	農林水産物	通巻番号	3 - 20 - 009
地域資源名	長野県産ぶどう、長野県産りんごほか	認定日	平成20年6月13日
地域	長野県須坂市	所管省庁	経済産業省、農林水産省

**事業名: 地域産果物(主にエコファーマーが創る果物)を無駄なく使用した
ドライフルーツ食品の開発と拡販**

会社名: アスザックフーズ株式会社
 連絡先: TEL: 026-245-2531
 FAX: 026-215-2171

所在地: 長野県須坂市米持町293-45
 H P: <http://www.asuzacfoods.co.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- 広く流通した巨峰の後継品種として長野県果樹試験場が開発したナガノパープルは、まだ市場への流通が少ない。このナガノパープルを全国的なブランドにするための一環として、ドライフルーツ化技術を応用して新たな商品を開発し事業化する。
- 従来よりフリーズドライにより野菜・果実のドライ品を事業化しており、その経験と乾燥及び充填等の加工技術を駆使し改良して、おいしさを凝縮した食品開発を行う。



ナガノパープル



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- エコファーマーの創る農産物と、ISO22000による管理体制で生産者の見える化をして安全安心を供給出来る。
- 原料のナガノパープルは長野県限定生産であり、輸入品の農産物に比べて信頼度が高い。
- 巨峰に無い魅力(地域限定生産、種なし皮食)を活かし加工食品としての高い活用性を利用するとともに、ぶどうの弱点である旬と保存の短期性をドライ技術で改善し、充填加工技術との複合で新たな製品を創生する。
- 既存の販売・拡販出来るルートを保有している。

市場性

- ドライフルーツ輸入額は100億円/年を優に超えるが、殆どが輸入品によって占められている。昨今、健康志向や美容への関心の高まりにより需要は拡大傾向にある。
- 食品業界では差別化・高付加価値化のため新たな食品への要求は高い。地元商店等小売り店でも同様。

販路

- 弊社既存の大手食品メーカー・生活協同組合
- 弊社ウェブ販売

地域資源における関係事業者との連携

- 原料はJA須高を通じてエコファーマーから調達。情報収集や評価を県工業技術総合センターに依頼。パンや洋菓子への応用製品化は地元商店に依頼、協力を得る。
- エコファーマーや地元商店とも常に情報交換を行い、活力のある事業とする。



アスザックフーズ製品
フリーズドライフルーツ
商品群



調理例