

3類型	農林水産物	通巻番号	3-20-098
地域資源名	長野県産ぶなしめじ 長野県産えのきだけ 長野県産エリンギ	認定日	平成21年3月19日
地域	長野県長野市	所管省庁	経済産業省、農林水産省

事業名:手軽に調理できるトッピング素材としての味付けきのこの事業化

会社名:株式会社 マルトウ
連絡先:TEL:026-292-1312
FAX:026-293-5676

所在地:長野県長野市篠ノ井小森1241
HP:
<http://www.ngn.janis.or.jp/~shokuhin/Pickles/member/marutou/>(長野県漬物協同組合)

事業概要(新たな活用の視点)

施設栽培されるきのこ類は、季節性の高い素材であり、通年需要が可能な新規の食材および加工用途の需要が求められている。

また、昨今の食への不信感により、取引先からも国産原料への転化が求められている。一方、漬物は健康面で塩分が敬遠される傾向にあり、従来からの漬物の概念を超える新たな付加価値の高い、新技術による漬物加工を模索してきた。

本事業では、地域資源のきのこを素材の中心とし、(社)長野県農村工業研究所が開発した真空調理による「汁のでない漬物加工技術」を活用し、塩分を抑えた新規なトッピング素材としての商品開発を目指す。



【生のこ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

商品特徴は「汁の出ない味付けきのこ」。素材の特徴であるナチュラルな色合いに柔らかな食感を有しており、手軽に様々な食材のトッピングとしてそのまま利用できる。このような商品はこれまでほとんど流通していない。

◆市場性

本開発商品は、減圧調理下で行う含浸技術により、きのこ素材中に調味液を浸透させることから汁が残らない。これにより液漏れや汚れが発生しないため、携帯性に優れ、いつでもどこでも、旅先でも味付けきのこが手軽に食べられる利便性が得られる。調味ソースも不要であり余分な包装ゴミも発生しないことは今日のエコにも対応する。

◆販路

連携する企業の既存ルートでの取り扱い交渉、業務用提示、展示会出展、女性を訴求先としたマーケットを中心にしたサンプル配布、レシピ作成等によりPRする。



【試作品】

地域資源における関係事業者との連携

本事業の基本技術である特許を所有する(社)長野県農村工業研究所、原料きのこの供給元のJA全農長野および県内JA、更には、冷凍食品関連企業等と連携を図る。



【イメージ】