

3類型	農林水産物	通巻番号	3-23-175
地域資源名	新潟米	認定日	平成24年2月3日
地域	新潟県小千谷市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:新潟米を使用した米こうじを核にした、調味料等の商品開発と販売

会社名:山崎醸造株式会社

所在地:新潟県小千谷市東栄3-7-4

連絡先:TEL:0258-83-3460
FAX:0258-83-3001

H P : <http://www.echigojishi.co.jp>

事業概要(新たな活用の視点)

新潟県の地域資源である生産量、品質、知名度でトップブランドの新潟米を、当社の強みである発酵、熟成、糖化などの醸造技術を駆使し、米こうじを核にした、新潟ならではの新しい調味料の開発を行う。

昨今の食生活の変化などにより、米自体の消費量が年々減る中で、当社の主力商品であるみその消費量も全国的に減少傾向が続いている。しかし、新潟米はブランド力に大きな強みがあり、当社も米を加工する技術を持ち合わせていることから、その2つを融合させる事により、新たな販路、需要を開拓して行く。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

新潟米を使用した調味料をシリーズ化する。「新潟米みそ調味料」、「新潟塩糀」、「新潟米醤油調味料」等、いずれも今までにない、新潟ならではの新しい調味料として、新潟発の商品(米のみそ風調味料をつかった新潟みそ汁、米粉麺の米みそスープ、米しょうゆスープ、「西京みそ」にかわる魚・肉等)を開発し、メニュー提案を行っていく。

◆市場性

本事業で開発する商品は、これまでになく新しい調味料等の開発であり、流行に敏感な食にこだわりをもつ顧客からのニーズが期待できる。また、大豆・小麦を使わずに米だけで商品開発することにより、アレルギー対応食品としての用途も期待できる。

◆販路

まず、既存ルート of 卸店を通じて、その使い方がわかるようにメニュー提案しながら、県内外のスーパー、百貨店に拡大していく。また、新潟発の商品提案を行い、食品加工メーカーや新潟県内のホテル・旅館、飲食店に提案していく。新たな販売ルートとしては、大豆や小麦アレルギー、食事制限のある方向けに食品づくりや流通を行っている企業に働きかけていく。



地域資源における関係事業者との連携

メニュー開発は、悠久山栄養調理専門学校(長岡市)や東京家政大学(東京都)、取引のある料理人と連携し行う。地元小千谷市では、特産品作りに商工会議所を中心に「小千谷食興し隊」を組織し、当社も一緒に活動を行う中で、商品開発やメニュー開発を行っていく。

大豆や小麦アレルギー、食事制限のある方に対応した商品開発では、アレルギー支援団体等から消費者の要望などを吸い上げ、共同で商品開発を行っていく。また、アレルギー支援団体等の紹介により関連企業にも働きかけを行っていく。