

| | | | |
|--------------|--------------|-------------|-------------|
| 3類型 | 鉱工業品及びその生産技術 | 番号 | 11 |
| 地域資源名 | 温泉水 | 認定日 | 平成20年 7月31日 |
| 地域 | 別府市 | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省 |

事業名：大分県産の食材を活用して日本で初めて低温スチーム方式で「鉄輪地獄蒸し」加工した新商品開発と販路開拓

会社名：株式会社風月

所在地：大分県別府市大字鶴見158番地の2

連絡先：TEL：0977-66-4141
FAX：0977-66-1232

H P：http://www.fugetsu-hammond.jp/

事業概要(新たな活用の視点)

・別府鉄輪温泉の温泉水(水蒸気)を活用した長時間かけて加工する「低温スチーム」の技術を用い、柔らかく・栄養分を保持したこれまでにはない「地獄蒸し」の加工品、お土産品を開発する。



地獄蒸し料理

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・既存の高温による地獄蒸しと比べて甘みやうま味を引き出す肉類や魚を中心とした素材の特徴を活かした調理方法を開発したことで、商品としての付加価値を高めることができ、優位性がある。

◆市場性

・マーケットを「鉄輪地区限定」、ターゲットは「40～50代の女性」、ユーザー特性として「宿泊客及び日帰り旅行者」という3つを軸として商品開発を行う。

◆販路

・観光客をメインターゲットとし、観光土産品店やJRでの車内販売のほか、インターネット販売による販路拡大も図る。



低温スチーム試作機

地域資源における関係事業者との連携

・原料の供給は、地域の農家や漁業組合及び養鶏場等と連携を図る。商品開発は、別府大学や食品分析センターの協力を得て行う。