

3類型	鉢工業品	通巻番号	5-20-009
地域資源名	漬物	認定日	平成20年7月7日
地域	大阪府堺市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：漬物の技術を使った“業界初”の『漬物惣菜(漬物ばんざい)』の開発及び販売

会社名：堺共同漬物株式会社

所在地：大阪府堺市中区深阪2284-1

連絡先：TEL：072-237-2421

H P：http://www.mizunasu.co.jp/

FAX：072-237-2415

事業概要(新たな活用の視点)

- ・大阪府内で栽培されている野菜は20種類、51品種あり、みずなす、天王寺かぶら、田辺だいこんなどなにわ伝統野菜が豊富に存在する。
- ・野菜の繊維が残り、歯ごたえのある食感が味わえる当社独自の技術を活用し、漬物に焼き魚を加える「漬物焼魚ばんざい」、とろみを加える「漬物ジュレばんざい」の2種類を開発する。これにより漬物を惣菜化した「漬物惣菜(漬物ばんざい)」を販売する。



【白菜手間暇漬と焼鮭の惣菜ばんざい】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・通常の浅漬けではなく、野菜の重量の5倍の重石を乗せ、漬け込みに時間をかけることにより、野菜の繊維が残り、歯ごたえのある食感が味わえる漬物が製造できる。

◆市場性

- ・漬物全体の市場規模は、平成11年当時5000億円程度あったが、平成18年は4200億円と減少傾向にある。そのような状況の中でも手間がかからず簡単便利で美味しいお惣菜寄りの漬物は需要が高まってきている。

◆販路

- ・当社独自の技術により開発した漬物惣菜をアンテナショップ等で試験販売を行い改良を重ねた上で、こだわり食材外食店、百貨店、ホテルへと販路拡大するとともに、インターネット販売、通販などにも販路を拡大する。



【みずなす漬物ジュレばんざい】

地域資源における関係事業者との連携

- ・安定供給や安全性の確保の観点から、現在行っている契約栽培をさらに進め、農家との連携の強化を行うとともに、研究開発・評価試験等については、大阪府環境農林水産総合研究所など公的研究機関の協力も得る。



【かえりちりめんと白菜のばんざい】