

3類型	農林水産物	通巻番号	5-22-013
地域資源名	大阪みかん	認定日	平成23年2月8日
地域	大阪府富田林市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：業界初 もち米発酵甘味料を使用した、大阪みかんのマーマレード及びジャムとフリーズドライ商品の開発と販売

会社名：株式会社サカグチ・コーポレーション 所在地：大阪府富田林市中野町2丁目
 連絡先：TEL：0721-24-6060 520-1
 FAX：0721-24-6060 HP：http://www.a-quatre.jp/

事業概要（新たな活用の視点）

- ・従来、マーマレードやジャムなどに使用される糖類は単糖・二糖類（砂糖・果糖・はちみつなど）と呼ばれ、フリーズドライを行うには困難を強いられていた。
- ・新たに開発したもち米発酵甘味料は、多糖類と呼ばれる単糖分子がたくさん連なった糖類で、もち米発酵甘味料を使用することにより、困難と言われたマーマレードのフリーズドライ商品の開発が可能となった。
- ・業界初のもち米発酵甘味料を使用し、美味しく利便性、簡便性に優れた『フリーズドライマーマレード（ジャム）』商品を開発し、国内外に販売する。



【マーマレード試作品】

売れる商品づくり（競争力、市場性、販路）

◆競争力

- ・もち米発酵甘味料を使用することにより、砂糖使用量を約60%カット（当社比）及び添加物・保存料不使用の商品。
- ・フリーズドライ商品は、栄養成分をそのままに長期保存ができ、軽量で常温での流通が可能。

◆市場性

- ・みかんの成分には、発がん予防とされているβクリプトキサンチンの含有量がオレンジ、グレープフルーツより多く含まれており、また開発した「もち米発酵甘味料」を使用することで砂糖使用量も軽減でき、添加物・保存料を使用しないため健康志向の消費者ニーズを充足。

◆販路

- ・フリーズドライ商品の特征である品質保持、復元性、嗜好性、貯蔵性、輸送性を活かした営業活動を展開し、医療機関や救援物資等としての活用も含め、国内外の菓子製造業者やパン製造業者、食品卸会社やホテル、小売業者を通じて販路開拓を実施。



【フリーズドライ試作品】



【みかん畑】

地域資源における関係事業者との連携

- ・大阪みかん有機栽培生産を行っている南農園等と連携を図り、またフリーズドライ商品の開発は、協力加工会社と連携する等、地域の関係者と連携を図る。