

3類型	農林水産物	番号	8-25-014
地域資源名	米	認定日	平成26年2月3日
地域	佐賀県全域	所管省庁	農林水産省・経済産業省

## 事業名：「冷凍あん餅」を始めとした「具材を包み込んだ無加糖の冷凍搗き餅」の開発と販路開拓

会社名：株式会社萬永堂

所在地：佐賀県神埼市神埼町西小津ヶ里  
519-3

連絡先：TEL：0952-53-4598  
FAX：0952-53-3694

H P：http://maneidou.co.jp/

### 事業概要

当社では、佐賀県の地域資源であるもち米(ヒヨクモチ)を原料とし、保存料、糖類を全く使用しない天然の餅生地と低糖度の餡で作った“焼いてもだれない、溶けない”あん餅を開発した。本事業では、通信販売を中心に中高年層を主要顧客として想定し『昔懐かしい味』のコンセプトで販路拡大を目指す。逆に若年層には馴染みがないため『斬新な味』として認知してもらえようニーズの把握、味の改良を行う。

この「冷凍あん餅」の技術を用いて5年以内に佐賀県の特産品である佐賀牛などお惣菜の具を入れた「具材を包み込んだ無加糖の冷凍搗き餅」も開発する。

### 新たな活用の視点

餅や和菓子に最適の品種である佐賀県産ヒヨクモチの「きめ細かく膨張に耐えることができる」という特長に着目し、当社独自の杵搗き製法と成型技術により生地である餅に加糖せず冷凍化できた点である。併せて加熱することにより隠れていたおこわや餅に最高とされる佐賀県産ヒヨクモチ本来の風味を引き出す。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

冷凍食品であることから冷凍物流による全国宅配が可能であり、小商圏でしか販売されていなかった「搗きもち製品」の大幅な販路拡大が可能である。

#### ◆市場性

包装餅の需要は500億円あり、他方冷凍食品は増加している。搗き餅の冷凍加工品は期待できる市場である。

#### ◆販路

通信販売(インターネット販売)をメインに、既存店舗16店で販売に加え量販店への展開を図る。さらには東アジアなど海外への展開も図る。



### 地域資源における関係事業者との連携

西九州大学、神埼市、神埼市商工会と連携し商品開発を行う。佐賀県産のもち米の用途拡大により耕作放棄地の拡大防止など地域農業の活性化に貢献する。