

3類型	鉱工業品	通巻番号	3-26-231
地域資源名	秩父カエデ糖	認定日	平成26年10月15日
地域	埼玉県秩父市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名： 秩父カエデ糖の特性を活かした新たな“カエデ糖”商品の開発と販売

会社名： 秩父観光土産協同組合

所在地： 埼玉県秩父市山田980番地

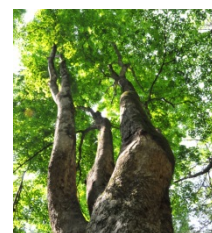
連絡先： TEL：0494-23-5463 HP：<http://miyagehin.jimdo.com/>

FAX：0494-23-5463

事業概要(新たな活用の視点)

秩父では25種類のカエデが自生しており、そのカエデ樹液原液の成分はカナダ産と比較して、特にカリウムが3倍、カルシウムが2倍含まれており、ほのかな甘みと共に独特のコクを感じさせる味わいがある。

本事業では、新たにカエデ糖樹液のポテンシャルを活かした糖度2~80程度までの濃縮したカエデ糖樹液を開発し、カエデ糖樹液の持つ特性や地域の農産物とコラボした新たな飲料や調味料、菓子類等を開発し、新しい食品分野を開いていく。これらの商品は世界的にもほとんど類を見ないものである。



奥秩父に自生するイタヤカエデの巨木

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力、市場性

今回開発する商品は、大手メーカーが製造する飲料や調味料、水菓子などと比較すると価格的に1割程度高くなる。しかし、世界的にもほとんど類を見ない商品であり、カエデ糖樹液が持つ特性や、秩父で収穫される果物や秩父で生産されるワインなどの醸造メーカーなどと連携することで新しいコンセプトの商品として独自色を打ち出し、価格競争を回避することは可能である。又、試作段階で各業態のバイヤーからも高評価を得ている。



ノンアルコール発泡ワイン(イメージ)

◆販路

当面は、秩父観光土産協同組合員17社の持つ既存のルートで販売を行い、秩父地域や周辺のデパート、ホテル、飲食店等へ拡充していく。知名度の高まりを受け、首都圏を中心としたデパート、高級スーパー、セレクトショップ、など、品質や素材に関心の高い消費者層を顧客とする販売ルートや埼玉県産品をメニューに加えるレストランや飲食店などを開拓していく。併せて、カエデ樹液原液採取地にシュガーハウスを設置、メープルシロップやシュガーの生産・販売、新商品の販売、飲食の提供、展示やイベントを実施し観光拠点としての機能をもたせ、「カエデ糖樹液=秩父」ブランド形成につなげる。

地域資源における関係事業者との連携

カエデ樹液原液はもちろんのこと、他の原材料の調達及び飲料や菓子、調味料等の加工もほとんど秩父地域内の事業者との連携で行い、カエデ糖樹液を活用した商品という新しい地場産食材が供給されることで、地域の飲食店や菓子店のメニューや名物が増え、地域経済の活性化が期待できる。また、秩父地域おもてなし公社、秩父商工会議所、秩父樹液生産協同組合、NPO秩父百年の森、埼玉県中小企業団体中央会及び地域事業者と「カエデ糖樹液=秩父」のブランド化を進めることにより林業、農業、食品加工業、土産品・観光産業をはじめとした地域一帯の活性化に貢献する。



秩父樹液生産協同組合による樹液の採取