

3類型	農林水産物	通巻番号	3 - 27 - 264
地域資源名	埼玉県産麦	認定日	平成28年 2月 3日
地域	埼玉県戸田市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 埼玉県産大麦を使用し機能性成分βグルカンの濃縮加工技術を活用した新たな大麦食品の開発販売

会社名: みたけ食品工業株式会社(法人番号: 5030001020717)

連絡先: TEL: 048-441-3420
FAX: 048-442-3567

所在地: 埼玉県戸田市本町4-1-1
HP: <http://www.mitake-shokuhin.co.jp/>

事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源である「埼玉県産麦」を活用し、当社の独自技術である濃縮加工技術(特許出願中)により「βグルカン」含有率を高めた(5%から20%以上)大麦粉などの中間素材およびクッキーなどの加工食品の開発・製造・販売を行っていく。

本事業は、大麦の生産拡大のほか、産官学をあげての埼玉県産麦のブランド力向上を目指す取り組みである。



【埼玉県産イチバンボンシ】

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

大麦(精麦)市場は、20%前後の伸びであり、また健康食品市場規模も約7,200億円と堅調なものとなっている。高齢化社会の進展、アクティブシニアの増加、生活習慣病予防や美容・アンチエイジング意識の高まりから、新商品に対する市場性を有していると考えられる。



【βグルカン大麦粉】

◆需要の開拓の方針

大麦粉は病院介護食関連会社のほか、製薬会社、製菓製パンメーカー等を想定する。大麦食品はドラッグストア、大手スーパー、道の駅などを想定していく。βグルカンの健康機能効果を促進しながらアピールしていく。

◆商品の特性

大手食品メーカー等からの国産かつβグルカン高含有大麦関連商品に対するニーズや、消費者の健康志向などから、埼玉県産であることや、βグルカンの持つ機能性を謳うこと、機能性表示食品の取得を想定したうえで、より効果的にアプローチを行っていく。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

本事業を通じて埼玉県産の裸大麦の生産量を約300トン(100トン増産)にまで引き上げることで、生産拡大を目指していく。また県内外の食品メーカー、卸売業のほか、県内の支援機関や大学、JA全農さいたまとの連携を通じて商品開発・販売を行う。埼玉大学からの協力を仰ぎながら製品化・マーケティング活動を行い、地域を挙げてのブランド化に取り組んでいく。



【大麦クッキー】