

3類型	産地技術	通巻番号	7 - 19 - 001
地域資源名	菓子	認定日	平成19年10月12日
地域	徳島県吉野川市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:菓子技術を活用した雪花菜(おから)アイスクリームの開発・生産・販売

会社名: 有限会社マイスター社 所在地: 徳島県吉野川市山川町堤外158-7

連絡先: TEL: 0883 - 42 - 5863 H P:
FAX: 0883 - 42 - 6688

事業概要(新たな活用の視点)

- ・和三盆の産地であり菓子材料に適した農作物に恵まれていることから菓子製造業が盛んである一方で、地域のブランド力が低いとされる。
- ・徳島県立小松島西高校の校内模擬会社「TOKUSHIMA雪花菜工房」からの協力依頼。
- ・産地で培った技術を活用して、食品副産物である「おから」をアイスクリームの原料として再生し、市場に提供する。
- ・雪花菜工房の取り組みは文部科学省からも表彰例があり、認知されている。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

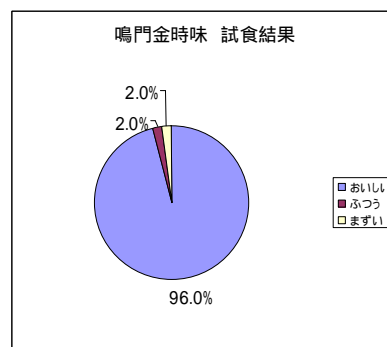
- ・技術力によりほぼ無臭化できた「おから」を材料とした唯一のアイスクリームで食品添加物を極力使用しないため、健康志向 新食感 安全志向という特性を持っている。
- ・高校生プロデュースという話題性。

市場性

- ・アイスクリームの市場規模は国内3,000億円超で、健康志向も増加傾向。
- ・高校生から若い主婦層を対象にした試食アンケート結果は高評価。

販路

- ・健康志向・安全志向が高い顧客を擁するホテルやこだわりの飲食店、インターネット利用者がターゲット。
- ・試作品による機能評価を収集後商品改良し、四国全域から関東市場に販路を拡大予定。



地域資源における関係事業者との連携

- ・県立工業技術センター、徳島大学との連携による成分分析、マーケティング調査。
- ・雪花菜工房が連携している自治体、農家等からの原料確保。