

3類型	農林水産物	通巻番号	7 - 20 - 008
地域資源名	しいたけ	認定日	平成20年9月19日
地域	徳島県徳島市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 椎茸を活用した「生椎茸抽出エキス」による新しい調味料の製造・販売

会社名: 有限会社丸浅苑
 連絡先: TEL: 088-642-6878
 FAX: 088-642-1919

所在地: 徳島県徳島市国府町井戸字八斗地56番地
 HP: <http://www.marusaen.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・徳島県の生椎茸の生産量は全国1位の椎茸産地。全国に先立って菌床栽培に切り替え、年間を通じて良質の生椎茸を生産。一方、安価な中国産との競争や規格外品の発生が生産者の収益を圧迫。
- ・生鮮食品としての生椎茸の需要動向から、高付加価値の特別栽培椎茸とその加工食品の開発の必要性を自覚、平成11年より研究を開始。従来の椎茸の約2倍の栄養成分を含有する「濃熟茸(のうじゅくだけ)」の栽培(特許出願技術)に成功。
- ・20余年に亘る椎茸栽培のノウハウを背景に生産された肉厚・良質の生椎茸を活用し、水を一滴も使わない独自の抽出技術(特許技術)によりアミノ酸を多く含有したキノコエキスを抽出し、キノコのうまみ・風味を活かした新たな調味料「茸醬(きのこひしお)」・「茸塩(きのこしお)」として商品化する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・添加物や保存料を一切使わず、独自製法で抽出したエキスは、アミノ酸やうま味成分を豊富に含み、甘みが強く苦みが少ないため料理の味をいっそう引き立てることができる。
- このため、新しい調味料として類似する従来品との差別化を図る。

市場性

- ・「だし」や「つゆ・たれ」、「食用塩」の市場は莫大。
- ・サンプル品に関しマスコミ・関係メーカー・通販大手などから高い反応・評価を受け、引き合いも多数。

販路

- ・椎茸の旨味や栄養成分に着目し、健康に配慮する層へ需要を喚起する。百貨店や高級スーパー、健康食品販売業者、レストランや料亭、ホテル等、またインターネットでの直販により販路を確立する。



地域資源における関係事業者との連携

- ・徳島県立工業技術センターとの共同研究を継続して進める。
- ・地域の関連業者と連携して事業に取り組む。