

3類型	農林水産物	通巻番号	7-24-009
地域資源名	すだち	認定日	平成24年10月1日
地域	徳島県全域	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名: 徳島県産すだちの果皮を活用したすだち風味の高い鶏肉加工食品の開発・製造・販売

会社名: 株式会社イシイフーズ
 連絡先: TEL: 088-675-1122
 FAX: 088-675-1133

所在地: 徳島県名西郡石井町高川原字加茂野65
 HP: <http://www.ishiifoods.co.jp/index.html>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・本事業は、地域産業資源であるすだちの果皮を活用し、すだちの色彩や香りを活かした鶏肉加工食品(ハンバーグ、餃子、唐揚げ等)の開発・製造・販売を行うものである。
- ・従来、すだちの果皮は搾汁残渣として廃棄されていたが、すだちの果皮には香気成分が多く含まれており、これを鶏肉に混ぜ合わせる事等により、すだちの風味が高い新たな鶏肉加工食品とする。
- ・また、すだちの果皮は色鮮やかな濃緑色をしており、これを鶏肉に混ぜ合わせる事によりその色彩を活かした鶏肉加工商品とする。通常すだちの果皮は油で揚げると茶色に変色するが、加工時の調理工程を研究し、果皮の濃緑色を変色させにくいような工夫を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・これまで廃棄されていたすだちの果皮を材料として活用し、すだちの香りを活かした一味違う美味しさを志向した商品であり、他社の類似商品と差別化を図っている。

◆市場性

- ・近年、従来のブロイラー鶏肉とは一味違う「美味しい鶏肉」に対する消費者のニーズが高まってきている。また、手間をかけず簡単に調理できる料理へのニーズも高まっている。
- ・本事業で開発・製造・販売する鶏肉加工食品は、すだちの風味を活かした一味違う「美味しさ」を志向した商品であり、また、家庭で手間をかけず簡単に調理できる商品であることから市場ニーズを満たすものとする。

◆販路

- ・卸販売においては、既存取引先の中から、高級スーパーや食材宅配事業者等に営業活動を実施する。直接販売においてはインターネットを活用した販売展開を実施する。



地域における関係事業者との連携

- ・本事業の新商品の原材料となるすだちの果皮は地元加工業者から供給を受けることとしており、当社にて鶏肉加工食品に活用する。また、すだち生産農家及びすだち搾汁業者等、すだち商品の開発を行っている他事業所とも協力し、販路開拓等を行う。