

3類型	鉱工業品	通巻番号	4-25-021
地域資源名	かぶら寿し	認定日	平成26年2月3日
地域	高岡市、砺波市、小矢部市、南砺市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:かぶら寿しの製法を活用した新しい発酵食品の製造・販売事業

会社名:株式会社ヨネダ
 連絡先:TEL:0763-52-8123
 FAX:0763-52-6228

所在地:富山県南砺市荒木887-1
 H P: <http://www.kabu-yoneda.co.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は、昭和46年に創業し、南砺市の豊富な農産物の資源を背景に、郷土料理である「かぶら寿し」の製造・販売を行ってきたが、季節商品のため、通年で販売できる商品の開発に着手した。
- ・そこで、「かぶら寿し」の製造工程を活かし、「海鮮」をキーワードに新しい発酵食品の商品化に成功した。
- ・本事業は、かぶら寿しの製造における米麴を用いた発酵工程に塩麴・糠漬けを掛け合わせた新しい発酵食品「海鮮生塩麴・海鮮甘塩麴」シリーズ、「生ハムみたいな海鮮」シリーズを製造・販売するものである。



【海鮮生塩麴・海鮮甘塩麴】



【生ハムみたいな海鮮(ブリ)】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・本商品は、米麴に減塩の塩麴あるいは糠漬けを掛け合わせることで絶妙の味付けと生臭さの軽減を図り、また、急速冷凍により菌の代謝作用は止めつつも、酵素分解が継続され、旨みを高めており、競争力がある。

◆市場性

・発酵加工食品市場は平成24年市場規模が300億円であり、発酵食品は日本の伝統食としての地位は定着している。また、本商品は食品添加物を使用しておらず、食品購入時に安全性への関心が高い年代層は多く存在している。

◆販路

・通販ギフト会社、都市部百貨店、高級スーパー等で販路を広げる。道の駅やサービスエリアで販売するため、低価格シリーズの開発に取り組む。台湾やアメリカ等を中心に積極的に展示会や商談会に参加し、販路開拓を行っていく。

地域における関係事業者との連携

・南砺市商工会、富山県、富山県新世紀産業機構、富山県農林水産総合技術センター食品研究所と連携している。