

3類型	農林水産物	通巻番号	8-19-020
地域資源名	さつまいも	認定日	平成19年10月12日
地域	鹿児島県曾於市	所管省庁	経済産業省、農林水産省

事業名：日本で初めてさつまいも澱粉を使用した健康食品(さつまいも冷麺・温麺・焼麺)の開発及び販路開拓

会社名：日本有機株式会社

所在地：鹿児島県曾於市末吉町諏訪方
4122

連絡先：TEL：0986-76-1091

H P：http://www.e-kamo.co.jp/

FAX：0986-76-6554

事業概要(新たな活用の視点)

鹿児島県は、さつまいもの全国1位の生産量を誇り約4割を占めるわが国屈指の産地である。

日本有機(株)は、鹿児島県農政部農産物加工研究指導センターが5年かけて技術開発した澱粉麺の技術移転を受け、のどこし、透明感とGI食品である機能を活かした「さつまいも冷麺」の商品を開発し、県内の道の駅等で試行販売しているところ。

本事業では、これまでの取り組みを踏まえて、今後5年間に冷麺としてのみならず、温麺・焼麺の商品を開発し、通年商品として販路拡大を図ることを目指す。ネーミングも通年商品として「さつまいも麗麺」とする予定。



さつまいも

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・冷麺と名が付く商品はいくつもあるが、さつまいも澱粉を使用した冷麺は他にはない。さつまいもの低い血糖化指数(GI値)を活かしたヘルシーな食品、なめらかなのどごし、加熱すると透明になり独特の弾力を持つなどの特徴があり、競合製品との優位性は有している。

また、温麺・焼麺などの通年商品を開発することにより、競争力を強化することを目指す。

◆市場性

・中華麺の市場は約1,888億円(工業統計)。
・健康や環境に配慮するLOHAS層や健康食品の市場も期待。

◆販路

・全国のデパート、スーパー、ホテル・レストラン、海外及び個人向けに販路を確立。

地域資源における関係事業者との連携

- ・鹿児島県農政部農産物加工研究指導センターとの連携による新商品開発。
- ・JAと連携した栽培農家の確保。



(さつまいも冷麺)

・2005年 鹿児島県知事賞受賞
・2006年 農林水産省総合食料局長賞受賞



「カニ玉天津あんかけ風にアレンジしたさつまいも冷麺」