

3類型	農林水産物	通巻番号	3-22-157
地域資源名	長岡野菜、ぎんなん、ヤーコン、えだまめ	認定日	平成23年2月8日
地域	新潟県長岡市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：長岡野菜を中心にした地域農産物を使い  
超高压技術等を活用した新たな加工食品の開発と販売**

会社名：有限会社ケーアールフードサービス      所在地：新潟県長岡市水道町1-2-1  
 連絡先：TEL：0258-20-5322      H P：http://www.baden-baden.jp/  
 FAX：0258-20-5323

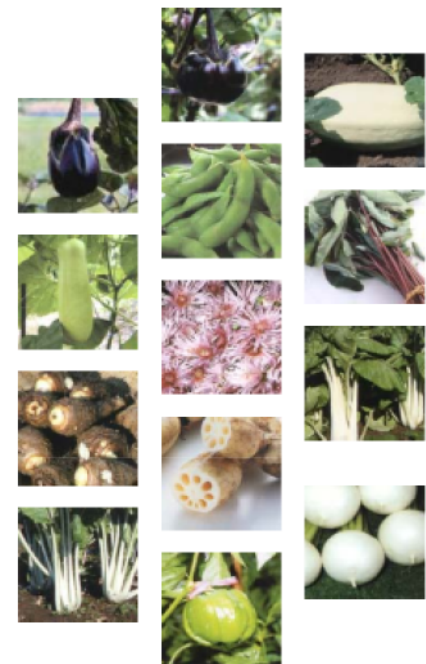
**事業概要(新たな活用の視点)**

**・産地・地域の現状と課題 ・事業着手の経緯**

伝統野菜である長岡野菜は、巾着なす、かぐら南蛮など13品目が選定されているが、全体的に生産量が伸び悩んでいる現状である。ケーアールフードサービスは越後もち豚を使用したソーセージを中心に惣菜販売を行ってきたが、イベント等での野菜入りソーセージの販売経験を活かし、長岡野菜生産者の経営の安定及び地域活性化を図るため、長岡野菜入り惣菜の開発に着手した。

**・地域資源の強みと新たな活用視点の導入**

長岡野菜に選定されているかぐら南蛮は、主にかぐら南蛮味噌として加工されているが、長岡野菜全体としては、生鮮野菜としての流通が主であり加工食品としての利用が少ない。本事業では、長岡野菜入りの惣菜をシリーズ化して開発することにより、加工食品への規格外品も含めた活用による高付加価値化と、長岡野菜のさらなる需要拡大を図る。



【長岡野菜】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**◆競争力**

- ・長岡野菜という地域資源を活用した個性あふれる商品であること。
- ・ソーセージでは、冷凍肉ではなくテーブルミートを使用し、添加物をできるだけ使用しない製法を取っている。
- ・超高压技術を使用し保存性を高めることにより、保存料等の添加物の使用を押さえることが可能となる。

**◆市場性**

- ・安全・安心や健康への関心の高い主婦層を中心ターゲットとする。女性の就業率の高まりと共に、中食としての惣菜に対する需要は今後、更に増していくと考えられる。
- ・惣菜購入時の消費者意識調査結果では、原材料や添加物使用量に対する関心が高いことが示されている。

**◆販路**

- ・自社デリカショップ、レストラン及びネットショップ
- ・食品スーパー及びデパート
- ・地域の飲食店、土産物店



【かぐら南蛮入りソーセージ】

微生物の分類

微生物の分類	初菌数	生菌数 [cfu/mL]	
		20℃	45℃
<i>Penicillium verrucosum</i>	1.5×10 <sup>4</sup>	2.0×10 <sup>4</sup>	0
<i>Rhizopus oryzae</i>	1.5×10 <sup>4</sup>	1	0
<i>Cladsporium sphaerospermum</i>	6.3×10 <sup>3</sup>	0	0
<i>Fusarium oxysporum</i>	5.4×10 <sup>3</sup>	2	0
<i>Pseudomonas fluorescens</i>	1.5×10 <sup>4</sup>	5	0
<i>Streptococcus Cp22B</i>	9.3×10 <sup>2</sup>	1.4×10 <sup>4</sup>	0

【超高压処理の殺菌効果：よもぎ餅の例】

**地域資源における関係事業者との連携**

・地域の食品製造業者、青果市場、行政等と「長岡野菜加工研究会」を組織し、長岡野菜の生産者との連携による新たな加工食品の開発、超高压加工技術に関する情報交換及び販売面での連携を行っていく。また、超高压技術に関する組織である「H・P未来産業創造研究会」に参加し、超高压技術の食品加工への応用について連携して研究を行なう。