

<b>3類型</b>	鉱工業品	<b>通巻番号</b>	4 - 21 - 034
<b>地域資源名</b>	海藻加工品、米粉	<b>認定日</b>	平成22年2月16日
<b>地域</b>	三重県全域	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

**事業名: 三重県産米粉、海藻加工品の特性を活かした「米粉入り、海藻加工品 (アオサ、ひじき) 入り新こんにゃくシリーズ」の開発、製造、販売**

会社名: 有限会社牧野商店

所在地: 三重県松阪市白粉町415

連絡先: TEL: 0598 - 29 - 2206

HP : <http://www.matsu-airo.jp/makino/>

FAX: 0598 - 29 - 1303

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・当社は明治17年に創業し、4代にわたりこんにゃく製造業を営んでいる。大量生産方式に疑問を感じていた当社は平成7年から「生詰方式」を止め、品質にこだわった伝統的な製法である「バタ練り製法」「釜炊き・あく抜き製法」への転換を図った。現在も素材と製法にこだわった製品は、各取引先から高く評価されている。
- ・本事業は、こんにゃくの需要が年々減退している中、飲食機会増加を実現する製品として、三重県産米粉、海藻加工品（アオサ、ひじき使用）の特性を活かした「新こんにゃくシリーズ」の製造、販売を行うものである。



【盛り付け例】



【ひじき・アオサこんにゃく】



【米粉こんにゃく】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・米粉こんにゃくは、こんにゃくの弱点である味しみ性を改善したものであり、臭いやクセもないため容易に味付けができ、もちもちした食感の商品である。
- ・海藻加工品入りこんにゃくは、海藻の色彩や香り・風味を活かす為に粉末を使用せず、海藻加工品の持つ特性を壊すことなく取り込んだ商品である。

**市場性**

- ・こんにゃくを食するシーンの多様化と消費者のヘルシー志向へ対応している。

**販路**

- ・既存のチャネル強化に加え、商品展示会に出展する等、流通系や外食産業への新たな販路を求める。更にインターネット販売を開始する。

**地域における関係事業者との連携**

- ・米粉こんにゃくはJAと連携して開発した製品であり、今後も連携を強化する。
- ・現在地元農家と連携し、こんにゃく芋の栽培を行なっているが、量が不足しているため、栽培農家の育成を行う。