

オホーツク産大豆を使用した卵不使用のマヨネーズ風新感覚ドレッシング開発！

株式会社イソップアグリシステム（北見市）

事業者プロフィール

所在地：北見市

代表者：門脇 武一

生産物：小麦、大豆、玉葱

事業の特徴：ICT技術と農業の融合を図り、持続可能な農業の構築



1 6次産業化への経緯・概要

- 生活習慣病の予防に有効な大豆製品を消費者に提供することにより、食を通じた健康づくり「医食同源」を進めたかった。
- 平成25年7月、大豆の超微細粉末（μフーズ）を利用した、半固体状ドレッシング「大豆まるごとフレッシュソース」の販売を開始。
- 卵を使わないマヨネーズ風ドレッシングとして、卵アレルギーや健康志向の高い消費者から人気を得ている。

2 活用した支援施策

- 総合化事業計画認定（H24）
- 6次産業化推進整備事業（H23）
（ドレッシング加工施設・機械整備費用への補助）
- 食のモデル地域構築計画認定（H25）

3 生じた課題と対応方法

- 「大豆まるごとフレッシュソース」の普及
→卵を食べることができない方の食卓に当商品を普及させるため、家庭料理メニューを開発し、レシピを掲載。
- 消費者ニーズへの対応
→業務用を求める声があり、1kgタイプの製品を準備中。

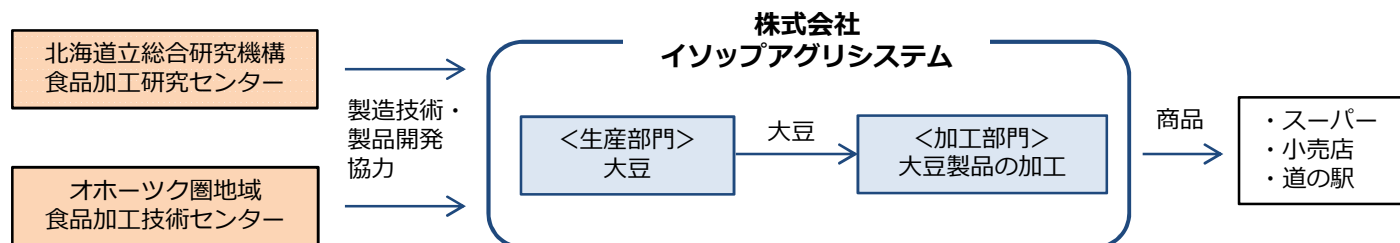
4 今後の展望

- 賞味期限の長期化に取り組み、海外輸出を目指す。
- 風味や粘度のバリエーションを増やし、外食・中食産業への販路拡大を目指す。

5 6次産業化へのアドバイス

- 持続可能な産業連携を構築し、自身が持つ資源の付加価値に気づきブレないことで、需要者とのマッチングが成功すると感じます。

＜事業体制図＞



※食のモデル地域構築計画により、産学官関係者が連携して大豆製品を普及



▲大豆まるごとフレッシュソースを使った、ポテトサラダ

卵を使わない、大豆を使用したマヨネーズ風ドレッシングです。爽やかな酸味と大豆のほのかな風味を楽しめ、大豆の栄養をふんだんに取り入れた、コレステロール「ゼロ」の体にやさしい商品です。マヨネーズの代用として、様々なレシピにお使い頂けます。

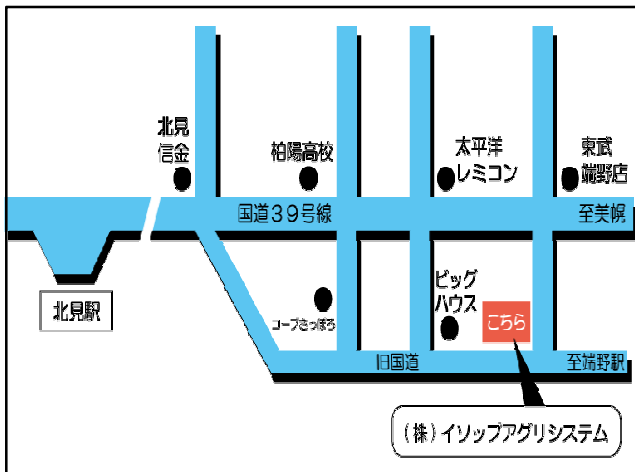


▲イソップアグリシステム（事業本部）



▲健康価値提案型オムニチャネルショップ・COMZ（コムズ）

PICK UP !



お問合せ・アクセス

株式会社イソップアグリシステム 事業本部
住所：〒090-0001
北海道北見市小泉386番地3
TEL：0157-26-1000
URL：<http://www.0khotsk.or.jp/isopp/>



大豆農家が作った「大豆で酢」

大豆は生産から加工まで一貫した生産工程管理を実施。自社加工施設で醸造し、保存料、着色料は使用せず素材を生かしています。大豆に含まれている機能性成分を摂取できます。
販売先：イソップアグリシステム
販売単価：500円（税別）