

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

島根県松江市産たけのこを活用した粕炊き惣菜の製造・販売

島根県松江市産たけのこを活用し、酒粕と味噌粕等を原料とする発酵調味料を加えた粕炊き惣菜の製造及び販路拡大に取り組む。

➤ 連携体

農林漁業者

島根県農業協同組合(法人番号2280005007044)(農業)

たけのこ収穫後、新鮮なうちに水煮加工することでアクとえぐみを抑え、これを供給するとともにたけのこ生産の拡大に取り組む、収益の増加を図る。

中小企業者

株式会社大和屋守口漬総本家(法人番号 7180001041589)(製造業)

島根県松江市産たけのこを活用し、独自に開発した酒粕と味噌粕等を原料とする発酵調味料を加えた製造方法により、酒粕風味の粕炊きたけのこ惣菜を製造し、新たな市場を開拓する。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構中部本部

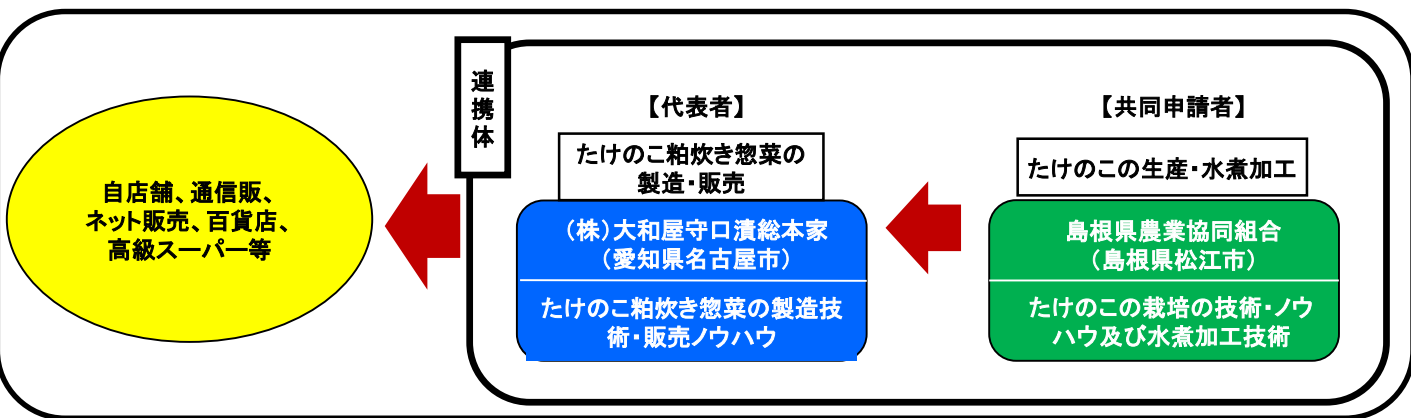
➤ 連携の経緯

愛知県大口町で伝統野菜「守口大根」を漬け込んだ「守口漬」を製造する(株)大和屋守口漬総本家は、酒粕、味噌粕の発酵技術を活かし、日本の発酵食文化を後世に伝える新たな商品の開発を進める中、愛知県大口町と島根県松江市の姉妹都市提携をきっかけに知った「松江市産たけのこ」に着目。島根県でたけのこ生産を行う島根県農業協同組合は、外国産たけのこの流通による生産減少をくい止め「松江市産たけのこ」を復興することが組合員の経営の安定化に繋がると考えていた。両者で連携し、酒粕風味の粕炊きたけのこ惣菜の製造・販売を行うことになった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

島根県農業協同組合は、新たに生産組合を立ち上げ「松江市産たけのこ」の生産復興とたけのこの水煮加工を行い、安定供給に取り組む。(株)大和屋守口漬総本家は、「松江市産たけのこ」を活用して、独自に開発した酒粕・味噌粕等を原料とする発酵調味料とレトルト殺菌による新たな製造方法を考案し、新たに酒粕風味の粕炊きたけのこ惣菜を製造し、新たな販路を開拓する。



➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で約1,380万円の売上高増加による収益力の向上、知名度向上

島根県松江市産たけのこの新たな販路開拓により売上高増加と収益力の向上、知名度向上が期待される。

中小企業者

4年で約5,000万円の売上高増加、自社ブランドの構築

島根県松江市産たけのこを活用した酒粕風味の粕炊き惣菜の製造・販売をすることで新たな市場を開拓。自社ブランドの知名度向上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社大和屋守口漬総本家
TEL：052-241-5463

所在地：愛知県名古屋市中区栄3丁目15番1号
FAX：052-243-2977
ホームページ：https://www.moriguchizuke.co.jp/index.html