

おおい町特産の自然薯を使った 商品開発と販路開拓を支援

株式会社名田庄商会

代表者名／時岡 忍

業 種／食品製造業、小売業等

所 在 地／大飯郡おおい町

事業内容／特産品の開発・加工・販売、道の駅、物産館「あきない館」等の管理運営、各種地域づくり事業

❖事業を活用した経緯等

当社は、名田庄地区の地域活性化を担うために設立された第3セクターで、県内で知名度が高い「名田庄漬」をはじめ、特産品を活用した製品開発に積極的に取り組んでいる。

自然薯は同地区が誇る最高級の特産品だが、県内料亭から、「収穫時期が限定されるうえに、長い形状で仕入れても調理に手間がかかるため、真空冷凍の摩りおろし自然薯を作ってもらえないか」との提案があった。そこで、これをきっかけとして新たな商品開発に着手した。



❖活用内容

商品開発に向けて、まずは味、品質、切り分け、保存方法（設備等）、使い勝手の良さ、コストなど、提供する側（料亭）と受け入れる側（客）で想定される課題を整理。どのような技術が最適であるかを、料亭や当センターの中井プロジェクトマネージャー、県食品加工研究所とで連携し、開発、試験を繰り返し、商品化を進めている。商品化後の販路については、依頼があった県内料亭のほか、全国販売に向けてプロジェクトマネージャーが継続的に支援しているところである。



●利用された企業からの声

部長 清水 義信 氏

プロジェクトマネージャーさんらの協力を得て、長期スパンで開発に取り組んでできました。実現すれば名田庄地区の最高級の特産品である自然薯が、1年を通して口にすることができる身近な存在となり、町の活性化にも貢献できると期待しています。