

ゆず加工品

〔事業主体〕

高知はた農業協同組合

幡多管内の地域資源を活かし、生産者や地域に還元できる加工商品をつくりたい、もっと消費者に幡多管内の農産物を消費してもらいたいという思いが高まり、生産者とともに取り組みを開始。

原料には管内のゆずと生姜を使用し、マルバン醤油株式会社との連携により、地元で愛される商品開発に挑みました。

■激戦のゆず加工品市場への参入

当初は誰もが使いやすい「ポン酢」の開発でスタート。化学調味料不使用の試作品をつくり、他商品と比較する試食アンケートを実施したところ、有名な商品と大差ない評価をいただきましたが、激戦のポン酢市場を勝ち抜くためには、インパクトにかけることが予想されました。

そこで、アドバイザーを入れて検討を重ねた結果、化学調味料無添加の「ママが家族に安心してふるまえる万能ソース」を開発しようと「ポン酢」から「甘酢ソース」の開発に切り替えました。

■消費者の視点にたつ

試作品を何パターンもつくり、市内外でのアンケート調査など消費者の皆さんにご協力いただきながら、開発の最終段階にいたるまで、なるべく多くの意見を取り入れ、原料の調合やラベルデザインに反映させました。

高知市内のイベントで150名を対象に行ったアンケートでは、6割以上の人が「添加物を気にする」と答えており、このプロジェクトの方向性が間違っていないことをあらためて認識しました。



何度も試食を行いとことん味を追求しました

■こだわり、特徴

四十万川の伏流水を使用したマルバン醤油の無添加の「こだわり醤油」をベースとして、四十万市を中心に幡多管内で生産されるゆずの果汁と、粗く刻んだゆずの皮を贅沢に使用しています。

さらに、市内産の新生姜も加えて味にアクセントをプラスし、ゆずの皮のさわやかな苦味と食感が楽しめる、新感覚の「食べられる甘酢」として売り出すことで、大手の商品にも引けを取らないものに仕上げています。



商品はマルバン醤油(株)で調合、充填します

■商品名とキャッチコピー

商品名は「ゆず甘酢」、キャッチコピーは「たっぷり皮入り」です。

ゆず・生姜のつぶつぶ食感とさっぱりした味わいの食べられる甘酢です。

ラベルは、主役のゆずをイメージした黄色を基調に、特徴的なゆずの葉をワンポイントであしらっています。



たっぷり皮入り『ゆず甘酢』

■今後はシリーズ展開も…

今後も忙しい「ママ」の応援団として、ゆず甘酢につづき「ポン酢」を開発、販売するなど「ゆずママンシリーズ」を展開していく予定です。

これからも消費者の皆さんの意見をとりいれながら、消費者が求める商品づくりを目指します。

■食べ方の提案

子どもが喜ぶ鶏の唐揚げ、生野菜や蒸し野菜、焼魚にかけるだけの「毎日使い」。白ご飯に混ぜればあつとという間に具がたっぷりの酢飯ができ、家族・友人を招いてのちよっぴりリッチな手巻き寿司パーティーを演出します。

また、ご家庭にある調味料を少し足すだけで、メニューも広がる魔法の甘酢になります。

子どもが大好きなマヨネーズとも相性バッチリですし、ゴマ油やラー油を足せば中華風、オリブオイルを足せばイタリアンに早変わりするので、揚げ物やカルパッチョも簡単にプロの味に仕上がります。



鶏の唐揚げに、ゆず甘酢、マヨネーズの順でかければ抜群です！

◎こんなところで販売します！

市内ではJAGグリーンセンターで販売を予定し、県外では、都市圏のセレクトショップ等での販売を予定しています。

■農工商連携に取り組む方を募集！

◆お互いが持っている技術とノウハウをいかしながら、新たな商品開発、新たなサービス提供などに取り組むたいという農林漁業者や中小企業者を募集しています。アイデアをお持ちの方は、左記までご相談ください。

◆事業内容・支援内容

- ◇先進地視察、アドバイザー招致など
- 〔補助率〕10/10以内(限度額50万円)
- ◇商品開発・改良、販路開拓 販売促進、機械・施設整備など
- 〔補助率〕1/2以内(限度額500万円)

【問い合わせ先】

(本庁) 商工課 商工・雇用対策係
☎(34)1126