

3類型	鉱工業品	通巻番号	3 - 21 - 105
地域資源名	日光ゆば	認定日	平成21年6月29日
地域	栃木県日光市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：日光ゆばベースの高栄養価・ヘルシーで簡単に食べられる「ゆばめし」の開発と販売

会社名：日光ゆば製造株式会社 所在地：栃木県宇都宮市下荒針町3485番地
日光工場：日光市猪倉赤堀3589-6番地
連絡先：TEL：028-648-2311 H P：http://www.nikkoyuba.net
FAX：028-648-9929

事業概要(新たな活用の視点)

・日光ゆば製造株式会社は「ゆば」を素材とした製品を、直売店で「新鮮さ」をコンセプトとして販売するほか、日光地域の旅館・ホテルで土産品として販売している。それら現状の商品は、調理を要するものが多く、贈答品としての性格も強い。今回開発する新商品は、調理済みですぐに食べられる食品として自家消費も含め「ゆば」の特徴を生かした商品として欲しいという地域の要望に応えた商品となっている。観光客減少の中、いかに売上げの維持確保をしていくかが今後の課題である。

・消費者の食品へのニーズは安心・安全・健康などが大きなテーマとなっている。日光ゆば製造株式会社の「ゆば」は栃木県産の大豆と、日光の湧水により製造し、生産履歴が明らかになっている。消費者への安心な食材の提供という「日光ゆば」の商品ブランドと企業ブランドを上げること、地元農産品(大豆とコシヒカリ)の消費拡大を図ることが新商品開発の目標の一つとなっている。商品アイテムの拡充と付加価値の高い商品を作ることにより、複数の課題をクリアするために、地域資源である「日光ゆば」の高栄養価・ヘルシーという特長を生かして、他に類似する従来品がない高栄養価という機能を付加した豆乳で炊いた「ゆばめし」製品の開発に取り組むこととした。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・大豆を水にひたし、砕いて熱して絞った液体が豆乳である。「ゆば」は豆乳を熱した時に表面にできる皮膜をすくったものでタンパク質や植物性脂肪に富んだ高栄養食品である。この「ゆば」と栃木県産米を豆乳で炊いたご飯(ゆばめし)をパッケージングし、簡単に食べられるようにした。地域の産業資源である「ゆば」と、豆乳の特徴である高栄養・ヘルシーを活かし健康に良いという機能を付加した「ゆばめし」を、保存の利くパッケージで提供する機能性商品は少なく競争力がある。

市場性

・本事業のターゲット顧客は若年層から中高年、一般客を含めたあらゆる年齢層である。すべての消費者は健康志向という特徴があり、体によいものを求めるといったニーズを持っている。商品等の購買における健康を求める層がさらに増えることが見込まれており、これに伴い今後も安心・安全を求めると同時に、機能性食品のニーズは増大していくことが見込まれる。

販路

販売への取組は、物産店・百貨店・ホテル・旅館を通じて、一般客・観光客などをターゲットとし、次に生協・通販といった販売チャネルを通じて販売を確立することを目指す。

地域資源における関係事業者との連携

・「ゆばめし」の開発販売には、製造原材料の供給で、地元JA宇都宮を通して米生産農家・大豆生産農家との連携した取組をする。また販路開拓においては、地元旅館・ホテルの協力とともに百貨店・物産店の協力をいただくとともに、栃木県産業振興センターの支援のもと、域外への直販の取組をすることとなっている。



【手作業でのゆばすくい上げ】



【生ゆば】



【ゆばめしパック】



【日光ゆばめし】