

3類型	鉱工業品	通巻番号	3-19-014
地域資源名	布海苔つなぎそば	認定日	平成19年10月12日
地域	新潟県小千谷市	所管省庁	経済産業省・農林水産省

事業名:食味・食感を損なわない、長期保存可能な小千谷名産「布海苔つなぎ生そば」(冷凍)の開発事業

会社名:魚沼冷蔵 株式会社「吉雪」きっせつ
 連絡先:TEL:0258-82-0734
 FAX:0258-82-0729

所在地:新潟県小千谷市東栄3-1-5
 H P : <http://www.kissetsu.com>

事業概要(新たな活用の視点)

◆産地・地域の現状と課題・事業着手の経緯

小千谷を訪れる人々の一番人気の名物料理は「へぎ蕎麦」である。この蕎麦は「布海苔つなぎの蕎麦」を「へぎ」と呼ばれる箱の器に並べたものであり、この「地元産の蕎麦」を送って欲しい!と、各方面から要望は多い。しかし生蕎麦のままでは保存性が悪く、日持ちがしない。広く全国の人々に、地元産のホンモノの「布海苔つなぎの蕎麦」を、茹であげておいしく食べていただきたい!と「布海苔つなぎの蕎麦」の冷凍したものを商品化し、地域経済の発展に貢献を目指す。

◆地域資源の強みと新たな活用視点の導入

布海苔つなぎそばを製造する技術(そばと布海苔の配合、蕎麦を打つ技術など)と、冷凍保存技術およびさらなる開発により、食味・食感を損なわない、長期保存可能な小千谷名産の「布海苔つなぎの生そば」を広範囲に流通させることを可能とする。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

冷凍技術と茹で戻す最適温度の確立により、「多様な流通ルートにより、購買利便性が実現できる。」「時間と場所を選ばず、「食べたい量」の消費が可能になる。」「美容・健康面で優れる布海苔つなぎ生そばの食感、風味をそのまま味わえる。」という、競争上の優位性を発揮する。

◆市場性

対象顧客は、全国の「蕎麦通」や地方名産の「お取り寄せファン」等とし、「ちょっと贅沢な食事・美容・健康志向」としての利用を想定している。

◆販路

ホームページ、顧客DM、百貨店物産展、ゆうパック、通販カタログ、ギフトカタログなどによる直販販路を開拓する。



【蕎麦畑】

地域資源における関係事業者との連携

手作り蕎麦職人との提携・連携により、(社員を含め)職人の養成・支援を行う。また、原料である「玄そば」の安定調達を図るため、地域内生産者等と連携体制を構築する。