

3類型	鉱工業品	通巻番号	3-26-246
地域資源名	市田柿	認定日	平成27年2月2日
地域	長野県下伊那郡高森町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：市田柿規格外品を活用した市田柿かりんとうと
つぶごと市田柿ヨーグルトの開発、製造、販売**

会社名：天竜産業株式会社 所在地：長野県下伊那郡高森町下市田1243-1
連絡先：TEL：0265-35-2068 HP：http://www.ichidagaki.com/
FAX：0265-35-2067

事業概要(新たな活用の視点)

地域ブランド認定第1号で干柿生産量国内最大の市田柿の規格外品や柿皮を活用して、その有用成分を生かした砂糖や人工甘味料を使用しない加工品、かりんとうとヨーグルトを開発、製造、販売する。また、事業者が長年の市田柿製造ノウハウをもとに製造した加工品の主原料となる市田柿ペーストを域内限定で業務用に販売し、新たな特産品や名物料理の創出に繋げる。



柿簾(市田柿)の風景

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

市田柿(干し柿)はポリフェノールや食物繊維、ミネラルが豊富な優れた健康食品で、天然の干し柿を原料とすることにより、市田柿本来の美味しさを濃縮した商品になるとともに、健康面に配慮した加工品となる。

◆市場性

比較的年配の層に人気のある市田柿と、トレンド商品化しているかりんとう、近年健康志向の高まりから需要が伸びているヨーグルトとの融合により、老若男女を問わず幅広い世代の層の市場ニーズに答える。

◆販路

域内土産物店や共同販売所、宿泊施設、アウトレット店舗で市田柿を活用した新しい特産品として宣伝販売を行う。また、域外においては、デパ地下、空港、駅ナカで土産物品として、および、百貨店や通販会社のカタログでの贈答品として販売する。



市田柿



羽田空港のかりんとう専門店



かりんとう(イメージ)



ヨーグルト(イメージ)

地域資源における関係事業者との連携

◆連携体

長野県中小企業振興センター、高森町商工会、域内生産農家、域内菓子メーカー、信州市田酪農、長野県工業技術総合センター食品技術部門、環境情報技術部門の協力を得て、生産体制の構築・マーチャンダイジングを行い、効率的な事業展開を実施する。

- ◆規格外市田柿や柿皮の商品化により、地域生産農家の収入増に貢献、委託加工先での雇用創出。
- ◆地域資源市田柿の全体収量の増加と、耕作放棄や柿皮廃棄による環境汚染を防止。
- ◆市田柿ペーストが魅力ある中間食材として新たな地域特産品や名物料理の創出に貢献。
- ◆本事業で開発する商品が魅力ある土産物品に発展し、観光活性化に貢献。