

日光ゆば製造株式会社

認定テーマ名：

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

1. 認定を目指した経緯

ゆばは、原材料である大豆が「畑の肉」と称されるように、良質のたんぱく質やカルシウム、鉄分などを豊富に含んでおり、低カロリーで消化吸収がよいヘルシーな食べ物である。

しかし、日本料理店や高級旅館に出てくる高級食材というイメージが定着し、一般的な家庭の食卓にのる機会が少ない。

日光は、京都に次ぐゆばの産地であるが、観光客向けの食材だけでは市場が限られており、より身近な料理として食べてもらうために新たな商品開発を必要としていた。

そこで、ゆばを手軽に食べられるように、ゆばと相性のよいご飯にかけて食べられるような「ゆばめし」の素を開発・販売することで、ゆばを食する機会の創出と新たなブランド作りに挑むこととした。

新たな事業を始める上でいろいろと模索していた中、中小機構のプロジェクトマネージャーから声を掛けられ、地域資源活用事業の存在を知った。

日光市を代表する地域資源である「日光ゆば」の新たな活用方法を切り開いていく上では最適な制度であると考え、認定を目指すこととした。



▲日光ゆば製造のゆば



▲日光工場直売店

2. 認定事業の現況

事業開始当初は、ゆばにご飯をかけた状態で缶詰になっている商品を開発・販売したものの、やわらかいゆばは、熱が加わることで溶けてしまい、ふたの裏にくっついてしまうなど問題が多く、商品化は困難であった。

そこで、ゆばをごはんとは別々にして、あんにゆばをまぶした「ゆばめしのもと」とすることで、これらの問題を解決していった。

今では、ゆばの缶詰シリーズとして、「ゆばめしのもと」のほか、「味付巻ゆば」と新商品である「ゆば入りふかひれスープ」がラインナップに



▲味付巻ゆばとゆばめしのもとセット（缶詰）

加わり、バリエーションが増えた。

ゆばの缶詰セットとして、中元・歳暮を中心にギフトセットとして販売し、顧客から好評を得ている。

また、「ゆばめしのもと」は業務用としても販売しており、宇都宮を含む関東圏の一部JR駅構内にあるそば屋において4月から6月の季節限定のメニューに採用された。

ゆばは、そばとの相性も抜群であり、観光客やビジネスマンを中心に人気メニューとなったことから、今年も同じシーズンに採用される予定である。

3. 今後の展望（見通し）

当社の売上は、業務用商材が約9割を占めている。消費者からの反響は、業務用商材の商談の際に大きな武器となり、商談の成約率も高まる相乗効果を発揮することから、今後は直接消費者の手に渡る小売市場へ積極的に販売し、「日光ゆば製造」ブランドを確立していく方針である。

また、認定事業で培った商品開発力を活かして、手軽にゆばを楽しめる缶詰シリーズのバリエーションを増やし、ヘルシーなゆばのイメージ向上とゆばをより身近に感じてもらえるようなマーケティングを行っていく。

工場では定期的に一般消費者向けの工場見学を実施し、ゆばの歴史や京都と日光のゆばの違い、ゆばが出来るまでの工程を案内することで、日光ゆばに対する親しみを持ってもらいブランディングの構築に努めている。

また、ミニチュアのゆば槽によるゆば作りの実体験やとれたてのゆばの試食を行うことで売店での直接販売を活性化させ、ゆばが日常の食卓に少しでも多く乗ることを目指していく。



▲日光工場見学

4. 利用した中小機構の支援策

中小機構（関東本部・東北本部）で開催した「伊藤忠食品試食商談会」に参加した。商談会では試食提供と商品紹介を行い、なかなか直に接することができない都内の量販店バイヤーや、様々な販売先を担当する卸の営業担当者と知り合うことが出来た。業務用では実績のある当社であるが、小売用として商品を流通させるにはまだまだ力不足であることが認識でき、同商談会は課題発見の場としても有効な機会となった。

また、地域資源活用事業の認定を受けたことがきっかけで、日本テレビ系列の番組に取り上げられた。アナウンサーが当社まで訪れ、取材の様子が放映されるとともに、スタジオでは有

名タレントに当社のゆばを試食してもらい、味に対する好意的なコメントをもらうことができた。

放送後は、消費者からの問い合わせも増え、直販の売上に大きく貢献した。

5. 企業概要

事業者名	日光ゆば製造株式会社		
本社所在地	栃木県宇都宮市下荒針町 3485 番地		
ホームページアドレス	http://www.nikkoyuba.net/index.shtml		
設立年月	昭和 46 年 8 月		
資本金	20,000 千円	従業員数	50 名
売上高	非公開		

※平成 27 年 2 月 28 日現在

6. 認定事業の概要

テーマ名	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
テーマの概要	日光市地域の地域産業資源である「日光ゆば」の特徴である高栄養価・ヘルシーという機能性を活かして、濃厚な豆乳・「ゆば」で炊き上げた栃木県産米を簡単に食べられる一般商品（食品）としてパッケージングした「ゆばめし」の開発と販売に取り組む。また、本商品は健康に関心の高い中高年の年代層を主たるターゲットとする。
認定期間	平成 21 年 8 月 1 日～平成 26 年 3 月 31 日