

3類型	農林水産物	通巻番号	2-20-013
地域資源名	さくらんぼ	認定日	平成20年10月17日
地域	山形県東根市、山形市、米沢市ほか	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名： 指定添加物を使わずに生の食感を保持した「東根産さくらんぼ」加工品の開発・販売

会社名：有限会社 壽屋漬物道場
連絡先：TEL：0237-48-1535

所在地：山形県東根市大字若木字七窪
5555-14
H P：http://www.akanehime.com/

事業概要(新たな活用の視点)

・さくらんぼ生産量日本一である地域の特色と漬物製造業として蓄積してきた技術・ノウハウを活用して、生食用としては市場価値が低いさくらんぼ品種を食品添加物のうち指定添加物を一切使わず、生の食感を保持した加工品を開発し、一般向けの菓子やレストランの業務用材料等として、新たな用途を開拓する。



【東根産さくらんぼ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・類似するさくらんぼの缶詰はさくらんぼの原産国が不明で、多くの指定添加物を使用しているのに対し、当該商品は生産量日本一の東根産のさくらんぼを使用し、指定添加物を一切使用しない商品を開発する。
- ・指定添加物を使用しなくても、独自技術により生の食感を保持しつつ長期保存が可能。
- ・生食用としては市場価値が低いさくらんぼ(ナポレオン、ジャボレー、セネカ等)を有効に活用する。

◆市場性

- ・食の安全・安心を求める消費者に対応した、菓子業界や、クリームパフェやフルーツみつ豆などにトッピングする飲食業からの需要が見込まれる。

◆販路

- ・やまがた食産業クラスター協議会に参加する菓子店等の販売ルート活用から着手し、全国の製菓材料問屋や商社への販路拡大を図る。



【試作品：さくらんぼ漬け】

地域資源における関係事業者との連携

- ・地元さくらんぼ生産農家との連携を図るとともに山形県内を中心とする食品製造事業者とのネットワークを活用し、技術協力を仰ぎながら実施する。



【試作品：さくらんぼ漬け】