

こいしや食品株式会社

認定テーマ名：栃木県産大豆を使った豆腐のフリーズドライ化による菓子等の開発および販売

1. 認定事業の現況

当事業は、栃木県産の大豆を100%使用した豆腐のフリーズドライ化による新しい食感と風味を持つ菓子等の開発および販売を行うものである。

豆腐のフリーズドライ食品は存在するが、それらは固められたものを水やお湯で戻すことによって食べるものである。本事業の豆腐のフリーズドライは、そのまま食することができる点において、新規性がある。

豆腐は一般的に食中に食べられるが、フリーズドライ化した豆腐をそのままの状態ですることによって、新しい食べ方の提案をするとともに、食間に食べてもらう機会を増やし、栃木県産大豆および豆腐の需要を創造していく。

発売した「豆腐チョコ」は、大手コンビニエンスストアの定番商品や健康食品通販での販売が実現し、こいしや食品本業の日配食品カテゴリーから菓子カテゴリーへの進出を果たすことができた。



2. 今後の展望（見通し）

当社の主力商品は、「豆腐」、「油揚げ」、「納豆」等である。食するシーンがいずれも食事中に該当する商品となるが、米食が減りパンや麺類の消費が増える中で、主力商品の生産量および売上高は減少傾向にある。

この状況の中で菓子カテゴリーへの進出することができたことから、取引先との商談窓口が増えたことや、菓子の取引をきっかけに日配商品の商談に結び付けることができるようになった。

今後は、フリーズドライ化した豆腐の形状をキューブ状からスライス状、スティック状、パウダー状などに変え、チョコレートコーティングのみならずシーズニングでバリエーションを増やしていく。

3. 認定を目指した経緯

食に対して健康を求めるニーズは年々高まっており、大豆は健康食として高く認知されている。

大手食品会社を中心に、大豆をベースにした菓子等の開発が進められ、店頭に並ぶことで市場が確立されつつある。

当社は、これまで顧客の健康増進を目的に大豆を使った商品開発に取り組んできたことによって、大豆の特性に対する知識、加工方法のノウハウ、発酵技術、商品開発力等を有する。当社の根幹となる知的資産を最大限に活用することで、健康に良い大豆を使って間食として食べ易い形で大豆を食してもらおう商品開発を行っていくことを目的として認定を目指した。

4. 利用した中小機構の支援策

当事業において、もっとも効率的な販路開拓方法は、展示会に出展し、当事業の商品を実際に手に取ってもらうことにある。

ダイエット&ビューティ展といった普段当社が出展しないカテゴリーの展示会において中小機構枠で応募し、低単価で出展することで、コストを抑えながら、効率的な販路開拓を実現することができた。

これまで手掛けてこなかった菓子業界や美容・健康業界の関係者に本事業の商品に興味を持ってもらうことができたとともに、商談を進めていく中で商品開発の新たなヒントを得ることができた。また、フリーズドライを専門業者に委託すると高額になるが、ふるさと名物応援補助金を活用することで試作開発用の豆腐のフリーズドライを安価に調達することができ、チョコレートコーティングや各種シーズニングの相性などの様々な組み合わせを検証することができた。

5. 企業概要

事業者名	こいしや食品株式会社		
本社所在地	栃木県宇都宮市宮山田町 2353-1		
ホームページアドレス	http://www.koishiya.co.jp/		
設立年月	大正 5 年		
資本金	20,000 千円	従業員数	180 名
売上高	非公開		

※平成 30 年 6 月 30 日現在

6. 認定事業の概要

テーマ名	栃木県産大豆を使った豆腐のフリーズドライ化による菓子の開発および販売
テーマの概要	<p>豆腐のフリーズドライは、たんぱく質が主体となるので炭水化物を代替する原材料として活用することができる。また、煎餅やポテトチップスのような油で揚げた菓子の食感を、豆腐をフリーズドライ化することで実現することができるため、低カロリーにて油で揚げた菓子のような商品を開発することができる。</p> <p>豆腐は、含まれる栄養素からヘルシー食品として高く認知されている。健康に関心が高く、たんぱく質を中心とした「必要な栄養素を手軽に摂取したい」ビジネスマンやOL、主婦層をターゲットとする。</p> <p>既存の取引先および新規開拓によって、コンビニエンスストア、ドラッグストア、健康食品通販、駅売店などに販売する。</p>
認定期間	平成 25 年 11 月 1 日～平成 30 年 6 月 30 日

