

<個別テーマ④>オール地元産品で製造したスープ餃子の販売戦略アイデアの募集

(背景)

東北の産業復興においては、農業の活性化が不可欠であり、米をはじめとする地場農産品の付加価値を高める加工品製造等の取り組みが重要となります。また、地元農産品を活用した製品の販売は、地域の観光振興にとっても重要な役割を果たします。

自然食品ばんだい（福島県喜多方市）では、皮に地場産コシヒカリの米粉等を用い、餡には地場産の豚肉、キャベツ、ニラ、玉ねぎを使用した焼き餃子「喜多方もっちり餃子」を開発し、ラーメン店・ホテル・道の駅・高速サービスエリア・お土産品店・小売店・学校給食等に提供されています。

(募集内容)

同社では、新たに「喜多方もっちりスープ餃子」を開発しました。上記の焼き餃子の販売先以外に、新商品である「スープ餃子」の販路を広げるための企画・販売戦略を募集します。

(参考) 新商品の特長

① 皮

小麦粉のほか、もち米・コシヒカリ米粉、さつまいも粉を使用することで、モチモチ感がありながら、ツルリンとした食感を実現しました。また、さつまいも粉を入れることで、食物繊維も豊富になりました。

② 餡

会津の野菜、うつくしまエゴマ豚、会津地鶏のコラーゲンで作り、ニンニクは使用していません。

③ スープ

カツオと昆布でダシをとり、そこに会津地鶏スープを加えて、ネギ・ごま油、醤油等で仕上げています。

④ その他

化学調味料を使用しないことで、喜多方の食材そのものの味を引き立たせています。