

新春特集2 新商品・新サービスで厳しい環境を突破!!

逸品
創造

敦賀合同青果(株) 所在地／敦賀市古田刈66-1303 TEL.23-1100 業務内容／野菜・果物卸売業

伝統野菜「黒河マナ」の冷凍加工を通年販売



■今回はどういうきっかけで申し込めましたか？
厳しい時代だからこそ、連携する価値がある。流通単独では新しい価値が見つけ出しにくく、会社や事務所にいて考えても答えは見つからない。そこで眠っていた地域遺産「伝統野菜「黒河マナ」を流通させることで付加価値を経済価値に変える戦略を立てたいと思い、ふくい逸品創造ファンドに挑戦しました。

■今回の商品の特徴について教えてください。
春に収穫する山地区特産の「伝統野菜「黒河マナ」は3月下旬から約3週間の収穫期を延ばすために業務用真空フリーズ商品開発する予定です。葉や茎が柔らかく、ほのかな苦味がある葉物野菜です。それを小浜で研究していただき、福井の施設においてスチームコンベクションを使いマイナス70～80℃で急速冷凍させます。地元こだわりのレストランや飲食店を中心にまた、東京や大阪などの大都市の地方の価値あるこだわりの食材を使った料亭やレストラン等に卸します。

逸品
創造

(株)ウタ 所在地／敦賀市三島町1-4-3 TEL.22-0747 業務内容／酒・食品小売業

澤曳(昆布酒) 水先案内人～福井の逸品を目指して～

みおひき



■今回はどういうきっかけで申し込めましたか？
昆布焼酎は存在しますが、日本酒で漬けた日本酒リキュール「昆布リキュール」は存在せず、新しい食文化の創造(食前酒や食中酒、または高級調味料)と、地域PRの両側面から新たな喜びを消費者の皆様に提唱したいと思い、申し込みました。果実系のリキュールは多く存在しますが、敦賀を代表する昆布から、新しい食文化の創造と日本酒の意外な一面を発見できると考え、地元特産品を目指します。

■今回の商品の特徴について教えてください。
銘柄名である「澤曳(みおひき)」には水先案内人の意味があり、酒類業界の先駆者になりたいという思いを込めてつけました。福井の日本酒に蔵囲い昆布(一定な温度のところで熟成させて風味が増した)を漬け込んだ日本酒リキュールです。昆布の風味があり、少々甘みもあるゴールド色のリキュールであり、アルコール度数は10度から12度台で、ワインと同等程度です。そのまま冷やして食前酒として飲むほか、昆布の風味を活かして高級料理酒として活用することもできます。現在、品質を改良し、今年2月～3月の完成を予定しています。

逸品
創造

(株)ばたん亭 所在地／敦賀市新松島町3-8 TEL.25-8686 業務内容／西洋料理店

あつ揚げと打豆のヘルシーカレーの商品開発 農商工連携ファンド



■今回はどういうきっかけで申し込めましたか？
福井県は「健康長寿ふくい」「幸福度日本」など、観光イメージ戦略の情報ベースとして様々な広報活動やイベントを実施していますが、観光特産品が展開されていません。人気テレビ番組「秘密のケンミンSHOW」では、福井県民は「カレーに油揚げを入れる」と紹介されましたが、商品化までは至っていませんでした。そこでB級で当地グルメとしてレトルト商品の開発を思い立ち、売上が減少する中で、店舗以外でも販売できるこだわりの商品を開発しようと思いを込めました。

■今回の商品や特徴などについて教えてください。
「昆布の町敦賀」の出し昆布と削り節のかつお出しの効いた、動物性食品を一切使わない植物性メインのカレーです。大豆のたんぱく質の大豆インフラボン、ポリフェノールがたっぷりとてもヘルシーなのが特長です。新品種の福井県産大豆「里のほほえみ」を使った油揚げと、打豆のヘルシーレトルトカレーの開発を行います。厚揚げの大きさ(厚み)かつ消費量が日本一の油揚げは新品種の「旨みの強い大豆」の「ほほえみ」を使用します。また、嶺北では知られる打豆、福井が産生地であるコシヒカリを米粉にしてカレーにとろみをつけて作ります。油揚げ製造者と大豆製粉所、農園と共同で開発しています。