中小企業あきた

1 首都圏向け商品が完成！東京「あきた美彩館」で販売会を実施…… 1
～平成23年度首都圏攻略プロデュース事業～
2 平成23年度　監事講習会を開催 …… 3
○中小企業組合等支援施策情報…… 4
○景況レポート1月分 …… 5
○組合相談コーナー…… 6
○話題の広場
中央会事業より…… 6
アラカルト…… 7
インフォメーション…… 8
支援団体活動レポート…… 9
その他／組合ティールーム……10

3
MARCH
2012

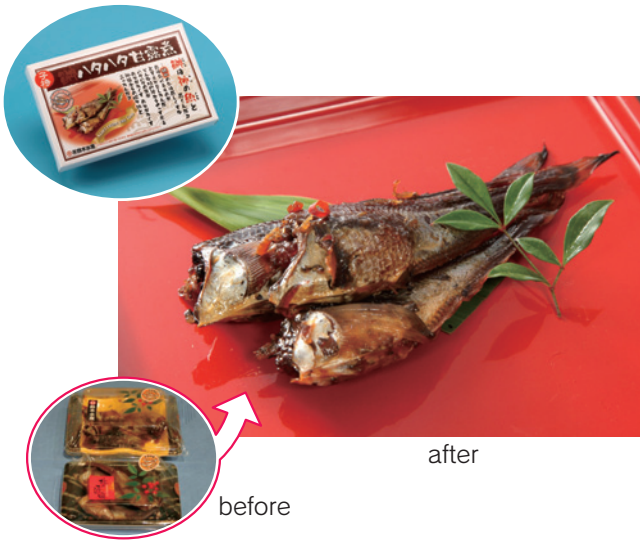
TOPICS 1 トピックス SPECIAL FEATURES

首都圏向け商品が完成！東京「あきた美彩館」で販売会を実施

～平成23年度首都圏攻略プロデュース事業～

本会では、県内食料品関連業界の活性化を図ることを目的に、首都圏で売れる新商品の開発から販売促進までを一貫して支援する『首都圏攻略プロデュース事業』を平成22年度に引き続き実施しました。

本事業では、採択企業である**株式会社菓子舗榮太楼（秋田市）**と**株式会社鈴木水産（八峰町）**を対象に、県内組合関係者や首都圏等におけるマーケティング調査を実施し、その結果に基づいた商品改良を重ね、次のとおり商品が完成しました。



■商 品 名　『山葡萄のご褒美ショコラ』
■製造・販売　株式会社菓子舗榮太楼（秋田市）
■販売価格　1,000円（税込・6個入）
2,000円（税込・12個入）

■商品概要
山葡萄を利用した当社伝統の菓子「さなづら」の魅力を全国の人にお伝えしたいとの想いから開発。「さなづら」をチョコレートでコーティングした、大人向けのお菓子です。
山葡萄の深い味わいとチョコレートとのハーモニーを味わえます。

■商 品 名　『子持ハタハタの甘露煮』
■製造･販売　株式会社鈴木水産（八峰町）
■販売価格　500円（税込・80g）
980円（税込・80g×2）

■商品概要
秋田名物「ハタハタ」をもっと手軽に全国の食卓へ届けたいとの想いを込め開発。「子持ハタハタ」を丸ごと甘露煮にすることで、魚卵（ぶりこ）のサクサクとした全く新しい食感を実現。甘露煮という昔ながらの製法で、骨まで柔らかく食べられます。

2月25日㈯～26日㈰の2日間に亘り、東京都の「あきた美彩館」において、今回完成した**『山葡萄のご褒美ショコラ』**と**『子持ハタハタの甘露煮』**の販売会を実施しました。

販売期間中は、なまはげによる誘客効果もあり会場は大勢の家族連れで賑わい、商品を試食した来館者からは、「山葡萄の酸味と口溶けがとても上品でおいしい。」や「（ハタハタの甘露煮は）タマゴが入っていて食感がいい。お酒のおつまみにしたい。」といった声も多く聞かれ、それぞれの味を確かめながら商品を購入する姿も見られるなど、大盛況のうちに終了しました。

試食販売の様子

今後は、3月6日㈫～9日㈮の日程で「幕張メッセ」（千葉市）で開催される国際食品・飲料展「FOODEX2012」に出展し、バイヤーとの商談を行うなど、首都圏への販路開拓を行っていく予定。

なお、平成22年度の採択事業者である有限会社藤倉食品（横手市）が本事業を利用して開発した「豆富かすてら こまちっこ」についても引き続き販促支援を行っており、本事業の“首都圏サポーター”である在京秋田県高等学校同窓会連合会等の協力により、大口の注文が得られました。

また、本年度採択の2事業所についても、引き続き販促支援を行っていくことにしております。

なまはげによる誘客

■～農と工の“コラボ”により開発～
新商品「そばパスタ」の発売について

本会では、本年度、県内の農林水産物を利用した商品開発から販売までを実践出来る人材を育成する目的で、「農商工連携人材育成スクール」を開講し、農業者や商工業者などが22日間に亘り受講しました。今回、受講生同志の交流の中から新たな商品が開発されました。是非、ご賞味下さい。

○連携者　米森農園（農業者・八峰町）
　㈲安保食品（製麺業・鹿角市）
○開発商品　「そばパスタ」
○特　徴　・秋田産そば粉（八峰町産）入り
　・ゆで時間わずか3分
　・ぷりぷりモチモチとした食感
○販　売　秋田県内のスーパー等（秋田市内及び能代市内のいとく各店舗、みんなのやさい畑「トピコ店」、道の駅「みねはま」）で販売を開始しました。

調理の一例

＜お問い合わせ先＞
本会事業振興部　工業振興課　TEL 018-863-8701 ／ FAX 018-865-1009