

革新的サービス

佐賀鍋島藩の小紋柄の基になった 地ごまの復活とその関連商品 「鍋島小紋ごま」の開発・販路開拓

◎企業名 **株式会社まんてん** ◎代表者名 代表取締役 **高尾秀樹**

- 設立年月日：平成 13 年 3 月 12 日 ●資本金：1,300 万円
- 所在地：〒849-0936 佐賀県佐賀市鍋島町森田 964-2
TEL:0952-32-5701 FAX:0952-32-5703
- URL <http://www.manten-jp.com> ●E-MAIL manten@manten-jp.com
- 従業員数：27 名(パート含)

◎主な業種／食料品製造販売業 ◎担当者名／高尾秀樹

事業の目的

当社は平成 26 年度第 1 回地域資源活用事業に認定された。この計画を実現するためにねりごま機械等を導入し、いりごま、すりごま以外のねりごまをベースとした「ごまチョコ」などの「鍋島小紋ごま」商品を開発する。開発にあたっては、従来の少量バッチ方式での自社一貫加工、様々な粒子径の試作やその日の温度湿度に合わせた製造条件の設定などを行い、様々な製品の試作開発を行う。

事業の内容

▶事業取組みの経緯

当社は、平成 13 年創業以来、「安全・安心で食できる美味しいごま関連商品の提供」をコンセプトとした商品の企画開発、製造及び販売を行っており、そのコンセプトはお客様にしっかりと受け入れられてきた。また、12 年連続でモンドセレクション金賞以上を受賞しており世界的にも当社製品は評価されている。

地域資源である「ごま」に関して研究を続け、江戸時代の鍋島藩の袴に「お止め型」として使用されてきた「鍋島小紋（ごまの鞘の横断面を図柄化した模様）」に由来するごまを多くの佐賀産地ごまの中から独自に発見し、「鍋島小紋ごま」として地元農家や市民団体と連携し栽培を始め復活させた。その「鍋島小紋ごま」は、市販のごまと比べると香ばしい香りとまろやかな甘さ、さらさらした性状を有していることがモニターアンケートから分かった。また、機能性成分である「セサミン」や「セサモリン」の含量が多いことが佐賀大学の分析で判明した。これらの特性と当社の技術を活かすことにより、安全安心健康志向の消費者向けのごま関連商品「鍋島小紋」（商標登録済み）シリーズを開発し販路開拓を行うというものである。

▶実施内容

ごま製品は「いりごま」「すりごま」「ねりごま」で作られる。「いりごま」「すりごま」製品は当社単独で開発できるが、「ねりごま」製品については、「ねりごま」の加工機械を持っていないため、OEMでの製造に頼らざるを得ない。しかし、ごま製品の製造は「いりごま」「すりごま」「ねりごま」の順で作られることから、高品質を保

つためには一連の工程で行うのが良く、特に国産高級ごまである「鍋島小紋ごま」は、「モンドセレクション 12 年連続金賞以上受賞」で評価される当社の「いりごま」「すりごま」工程の後工程として「ねりごま」工程を連結させることで、今までにない「ねりごま」加工品の開発が可能になる。

事業の成果

▶事業取組みの成果

ねりごま製造機械については、事前の性能確認から導入後のテスト運転を経て、非常になめらかで口当たりがよく、「ごまチョコ」などの商品開発に適した「ねりごま（白）」、「ねりごま（黒）」を試作品として開発することができた。また、「ねりごま黒糖（白）」、「ねりごま黒糖（黒）」及び「ねりごま珈琲」も試作品として開発した。パズル充填機についても、事前の性能確認及び導入後のテスト運転を経て、上記試作品については、最低量として 50g までの量を正確に充填できることが確認できた。開発した試作品については、官能試験（食感）を実施し、すべての試作品が官能試験のすべての項目で合格の評価を得た。

今後の展望

今回の成果をもとに、試作品の商品化を行うと同時に、「ねりごま」をベースとした多様な「鍋島小紋関連商品」を完成させ、売上の増加につなげる。事前に想定したなめらかな粒子径の「ねりごま」或は「ねりごま」をベースとした「ねりごま」関連製品（「ねりごま黒糖」「ねりごま珈琲」など）を社内の一連の工程を通して製品化できることが確認されたことで、「鍋島小紋ごま」に適した製品の商品化、販売を実施していく。将来的には、国内販売のみならず、海外での販売を強化していく計画である。特に、現在の海外展開先である台湾、香港、上海等での売上向上につなげていきたい。

▶製品の内容

佐賀産地ごまを活用した「鍋島小紋ごま」商品



充填機



グローミル

