

株式会社シーンプランニング21

奄美長寿食材と地域資源を活用した 機能性冷凍フルーツ青汁の開発

青汁市場において、素材の拡がり、鮮度や風味、栄養素や機能性の保持が課題となっているが、天然素材に負荷の無い急速冷凍技術を用いることで、これまでに無かった旬の異なる奄美地域資源素材の組合せを実現し、新たな青汁市場の開拓を図る。



奄美特産果樹マンゴー、タンカン、パッションフルーツ、パパイヤと効能が注目される地域資源のシマ桑、ボタンボウフウ、ハンダマを使った無添加フルーツ青汁

事業のきっかけや目的

「天然発酵クエン酸飲料『長命草黒糖もろみエキス』」の製品開発にあたり、調査・研究及び加工試験により得たノウハウを基に、奄美の地域資源の中から6種を原料として、素材の栄養素や機能性を保持する加工技術を用い、奄美天然素材100%の機能性を持った冷凍フルーツ青汁の開発を行うこととした。

事業の取り組み内容と成果

青汁市場において課題となっている素材の拡がり、鮮度や風味、栄養素や機能性の保持の解決に向け、天然素材に負荷の無い急速冷凍等を行う機械装置を導入し、併せて東京農業大学の技術指導を受けることで、これまでに無かった旬の異なる奄美地域資源素材の組み合わせを実現し、新たな青汁市場の開拓が可能となった。

事業化に向けての今後の取り組み

奄美・沖縄の世界自然遺産登録によってインバウンドを含む多くの来訪者が見込まれ、「奄美らしさ」のある新たな特産品が求められている。「奄美産100%の天然素材」による魅力をアピールするため、より効果的なマーケティング戦略及び流通販売戦略を構築していく。



東京農業大学永島名誉教授による技術指導



急速冷凍装置で栄養素や機能性を保持



(株)テクニカン「リキッドフリーザー 凍眠 S-220W」

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

「地域を元気にします！」

自然や農産物をはじめとする地域固有の資源を活用し、他にはない地域産品を創出します。また、地域開発のための調査・計画・コンサルタント、博物館や企業PR施設などの展示計画設計、プロモーションやイベントの実施、博覧会・映像・テレビ番組・CM・DVDなどの企画・制作を手がけています。

企業 DATA

平成19年に会社設立。地域活性化を目的とした施設計画、展示・映像・イベント制作などを展開。奄美の魅力を紹介するプロジェクトを通じて地域との関わりを深め、平成21年に奄美市に支店を設立。奄美を盛り上げるため、様々な取り組みを行っている。



代表取締役 高橋 美紀

事業者	株式会社シーンプランニング21
代表者	代表取締役 高橋 美紀
設立年月日	平成19年3月1日
所在地等	(本社)〒162-0801 東京都新宿区山吹町333番地 TEL 03-6904-6255 FAX 03-3924-8950 (奄美支店・工場)〒894-1205 奄美市住用町役勝前田87 E-mail inquiry@s-p21.com URL http://www.s-p21.com
資本金額	500万円
従業員	5名
業種	専門サービス業