

## 福島県産のフルーツ入り無添加 の新感覚な焼肉万能タレの開発

### 課題 *Issue*

#### 地元のフルーツを使って 福島県産をアピールしたい

震災後の催事等の出展で福島県産の風評被害にあった経験から、福島県産を強くアピールできる商品開発を実施し、福島県の PR と風評の払拭に一役買いたいとの考えをこれまで抱いてきました。福島県は、全国有数のフルーツ王国です。そこで、福島県産のフルーツに着目し、フルーツを活用した新商品「フルーツ入り焼肉のたれ」を今回新たに開発することを着想しました。ついては、試作開発を行う上でタレの製造工程の見直しから始めたところ、食材の仕込みから始まり、攪拌、充填、打栓、殺菌という流れのうち、手作業の攪拌以外は作業内容に問題がありました。

### 実施内容 *Measures*

#### 「一つひとつ手作り」を 効率化してスピードアップ

福島県産のフルーツが持つ甘味や香りを活かした焼肉万能タレを試作することにしましたが、現在の工程では家庭用調理器具の使用や手作業、機械の処理能力などにより、時間あたりの仕込み量が少なく効率・生産性が低下していました。そこで、タレの製造工程を改善するための新しい設備を導入することにしました。また、試作を行って、18 名（男性 10 名、女性 8 名）を対象にしたアンケートを実施。食感、味、香り、万能性、商品力、訴求性、バランス感、地域色に区分して 5（大変良い）から 4（良い）、3（まあまあ）、2（悪い）、1（大変悪い）までの 5 段階評価を行いました。

### 成果 *Results*

#### 酸味のある「さるなし」が 目新しさとおいしさで一番に

タレの製造工程を改善するための新しい設備の導入を行い、フルーツが持つ固有の甘味や香りを活かした、新感覚なタレの試作を実施することができました。5 種類のフルーツを原料とした、試作品のアンケート集計総合評価の結果は、1 位さるなし、2 位桃、3 位梨、4 位りんご、5 位ぶどうの順となりました。タレ作りを通して福島県産フルーツの付加価値向上を図っていけるという確信を得られたほか、フルーツ特有の食味・風味について受けた指摘もあり、事業化に向けてさらに美味しさを追求しながら、新たなコンセプトの新商品開発を進めていきます。

### 今後の展望 *Future outlook*

#### 福島産で多様化する消費者ニーズに合わせた商品開発を

近年の家計調査によると、1 か月の調味料に対する平均支出金額の推移は増加傾向にあり、将来的にも安定・拡大傾向にあると言えます。今後は主婦層を中心に、市販品の焼肉のタレに物足りなさを感じている方や万能タレとして使いたい方、時短料理に活用したい方向けに展開していく予定です。というのも既存で流通する市販品の焼肉のタレで使用されるフルーツは、りんごを使用する商品が目立つものの、人それぞれ嗜好性が違うという観点から、桃・梨・りんごなどバリエーションに富んだ福島県産フルーツを使用した商品開発には大きな可能性があります。また、福島県産品の風評払拭と PR するきっかけづくりを狙うために、福島県内・県外の主要な土産店を始め、県内・県外の食料品スーパー・百貨店に対して市場拡大を図っていきます。



### 会社概要 *Company introduction*

#### こまや合同会社

〒961-0835 福島県白河市白坂勝多石 29 番地 1  
TEL. 0248-21-8444 FAX. 0248-21-8445

- 代表者 代表社員 - 清水承玉
- 設立 平成 21 年 3 月
- 資本金 800 万円
- 従業員 10 名
- URL <http://www.komayanokimuchi.com>

### 当社の事業内容

日本で初めてキャベツキムチを作り、以来韓国伝統のキムチ作りを守り続けています。もともと自家用に作っていたものをおすそ分けしていたところ、その味が評判を呼び、地元白河で販売を始めました。キムチの味付けを研究する中で、本場の韓国料理の味付けを家庭でもできるように、つけるだけ、かけるだけのタレシリーズを開発。韓国伝統の味を大切にしながら、新商品の開発にも余念がありません。なるべく化学調味料は無添加にして食材の持つ本当の味を安心して味わっていただき、旬の野菜の自然な旨味を感じていただきたいと、食材や手作りにこだわって製造しています。また、放射線検査、金属検出器による異物検査を行い、安全が確認された商品を提供しています。



代表社員 清水承玉