

ハラール認証を取得しムスリム市場に進出 未利用食材の活用による新製品の開発

1985年設立の食品の加工・販売業者で、栗、松茸、黒豆等丹波の特産一時農産物の販売、一時農産物を加工した安全・安心・高品質な商品開発・販売を行い、料亭、百貨店向けに販路を築いている。国内市場に加えて、ハラール認証の取得によりムスリム市場向けの販売拡大に取り組んでいる。更に、地元関連機関等との連携により未利用食材を活用した新商品開発を推進している。

● 所在地 兵庫県三田市志手原882番地
● 電話/FAX 079-564-2222/079-564-3355
● URL <http://matutake.com/>
● 代表者 代表取締役 見野 裕重

● 設立 1985年
● 資本金 6,600万円
● 従業員数 13人



需要獲得

ハラール認証を取得しムスリム市場向け商品を製造・販売

調味料を始めとする全食材及び生産工場をハラール化し、マレーシア政府の認証機関(JAKIM)やUAEのハラール認証機関(ESAMA)の基準に則ったNPO法人日本ハラール協会のハラールキッチン認証を取得。ムスリム市場向けのハラール惣菜をはじめとしたハラール対応食品を製造し高付加価値化を実現。国際線機内食にハラール食品を展開。マレーシアでの商談会に参加し、海外の販路拡大に取り組んでいる。



ハラール対応の食品

地元関係機関との連携による事業強化

丹波産の栗、松茸、黒豆等を用いた商品開発やハラール対応による商品の国内外展開の取組が目ざされ、地元関係機関との連携を拡大。2010年、農工商連携促進法に基づく農商工等連携事業計画として国の認定を受け、「丹波産・三田産栗の未利用分を活用する新しい地域ブランド商品の開発・製造・販売」事業として、JA丹波ささやま、湖梅園等の農林漁業者との連携により新たな加工食品事業を展開している。



地元関係機関との連携による加工食品事業

未利用食材の活用による新たな付加価値の提供

地元農林漁業者との連携、三田市観光協会、兵庫県中小企業団体中央会、神戸商工会議所、三田市商工会、ひょうご産業活性化センター、中小基盤整備機構近畿本部、新産業創造研究機構等のサポートを得て、これまで未使用であった小粒の栗や渋皮を活用したスイーツの新商品開発や栗パウダー等の新加工食事業を開始。これにより、未利用であった栗20.8トンの廃棄の解消による経営改善を図り、5年で5,000万円を上回る売上増と収益率の向上、地元雇用の改善に寄与している。



未利用の原料を使用した栗きんとん

ものづくり