

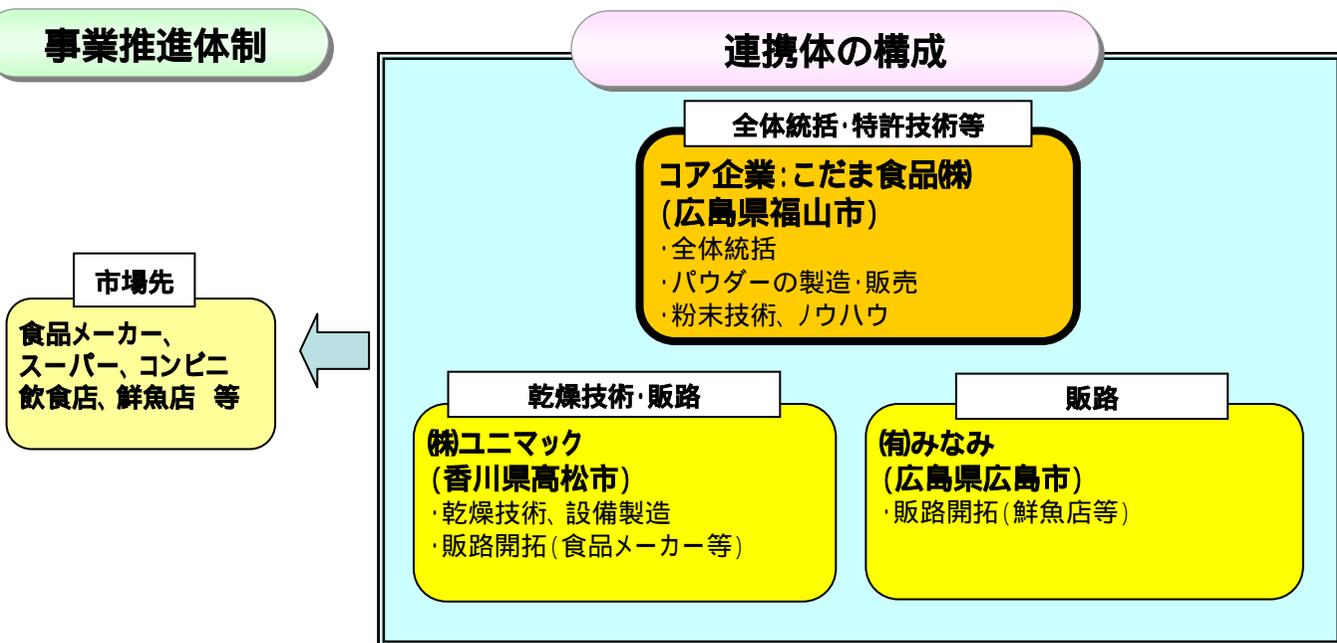
地域	広島県福山市	認定日	平成19年2月22日	6 - 18 - 023
事業分類	製造(食料・飲料・飼料)	テーマ分類	衣食住(食)	

事業名: 革新的な大根おろしパウダーの事業化

事業概要(新規性、市場性等)

- ・「大根おろし」は独特の辛味と清涼感を有する食品として、古くから日本人の食生活にとけ込んでいるが、それらはおろしたてでないと味わうことができない。
- ・生大根をすりおろす手間や季節性等の課題に対応するため、大根おろしを冷凍保存したものやフリーズドライ製法で粉末化したもの等が製品化されているが、その特徴である辛味や清涼感が不十分という課題を抱えている。
- ・本事業では、辛味成分を確保しながら、水を加えることで手軽につくれる粉末状の大根おろしを製造、販売。
- ・鮮魚店、麺業界等の食品メーカーを中心に、スーパー・コンビニ、飲食店等に販路開拓を図る。

事業推進体制



支援予定メニュー

補助金
低利融資

商品例



大根おろしパウダー



連携のきっかけ、特徴

- ・コア企業のこだま食品は切り干し大根を販売しており、シェアは全国有数である。
- ・以前より販売先から大根おろしのパウダー品を要望されており、食品の乾燥ノウハウを応用・発展させて独自の乾燥法を編み出し、粉末の大根おろしパウダーを開発したが、テーブル試作の規模でしか生産できず量産化には程遠い状況であった。
- ・しかし、乾燥機メーカーの(株)ユニマックと知り合い、(株)ユニマックの乾燥装置を使うことで大根おろしパウダーの量産化のめどが立った。
- ・また、大根おろしの主要市場となる鮮魚への販路を確保するため、以前より取引があった(有)みなみに協力を依頼し、有望な鮮魚市場の開拓を担ってもらうことになった。

コア企業の会社概要

企業名・代表者	こだま食品株式会社 代表取締役社長 児玉昌造	
所在地	広島県福山市駅家町法成寺1575-9	
創業	昭和47年1月	
資本金・従業員数	5,000万円	90名
業種	加工食品製造業	
TEL	084-972-7777	
FAX	084-972-7700	
ホームページ	http://www.kodama-foods.co.jp/	
e-mail	jc@kodama-foods.co.jp	

PR等その他の情報

- ・ギフト関係を手始めに青果、鮮魚、精肉市場をターゲットとしております。
- ・この大根おろしパウダーは清涼感のある辛味が特徴ですが、辛味を活かした機能性食品としても有望です。大根はアブラナ科の野菜で、アブラナ科には他にブロッコリーやワサビがあります。アメリカではブロッコリーの成分に腫瘍抑制の作用があることが確認されており、大根の辛味成分も似た構造をしているので、その効果が期待できます。