

株式会社 やまへい

小諸市

企業概要

代表者	塩川 正徳
所在地	〒384-0801 長野県小諸市甲1208-11
TEL	0267-23-2255
FAX	0267-23-4567
URL	http://www.yamahei.com/
資本金	2,000万円
従業員数	85名
設立年月日	昭和51年11月1日
主たる事業内容	食品製造業、飲食店

事業テーマ

長野県産野菜を活用した機能性が高く女子や子どもに好まれる漬物の商品開発と販路開拓

必要性

高まる食品に対する安全性や健康を志向する市場に向けて、原料野菜の風味を活かし多様な食生活に対応した商品開発と販路開拓を行うものである。

成果目標

- ①リンゴ果汁残渣と寒天を利用したジュレ製品の研究開発
- ②開発中の機能性表示可能な漬物(生ふりかけ)の商品化と販路開拓
- ③食品安全衛生管理手法を確立しISO22000の認証取得

実施(検証)事項

県工業技術総合センターと共同研究、市場調査、展示会出展等販路開拓を行う。

外部連携先(連携内容)

- 長野県工業技術総合センター食品技術部門
- 東京家政大学宮尾教授
- 山口フードコンサルティング

助成事業の実施経過

- 県工業技術総合センター食品技術部門と、機能性成分やビタミンを類を添加した野菜ジュレの共同開発
- 東京家政大学宮尾教授から新商品開発のアドバイス
- 山口フードコンサルティングよりISO22000認証に向け指導
- 食系問屋様の展示会参加、販路開拓、リサーチ



生ふりかけ 野沢菜



ながいも入り 野沢菜昆布

得られた成果、特筆すべき事項 (競争力、市場性、販路等)

- 野菜を使った生ふりかけの市場投入とバリエーションの追加並びに販路拡大が進んだ
- 非加熱の漬物を製造している企業としては画期的なISO22000認証を取得(県内26工場認証H30/8時点)
- 乳酸発酵技術や商品開発についてのアドバイスが受けられた
- 商品の保存性などについての検証を行った結果、風味などの新たな課題が見つかった

今後の課題、次年度以降の事業継続フロー

- 乳酸発酵漬物などの継続的な商品開発、
- さらなる販路開拓、商品に対するリサーチ
- 第10回日中醸造・食品・栄養・環境シンポジウムへ参加
- 野菜固有の食感や色調を維持する加工技術の開発

