

「真っ赤なルバーブ ジャム」の開発から 販路開拓へ

企業の現状 及び 支援の経緯

コロナ禍の中、味噌蔵見学や味噌作り体験ができる当社は、観光バスによる団体観光客の来店が止まり店舗での販売は非常に厳しい状況に陥った。再び活気を取り戻そうとコロナ後を見据えた販路開拓を目指し、長野県富士見町の特産品である「ルバーブ」を使ったジャム製造について、県産品コーディネーターに相談があり新商品開発に取り組んだ。ちょうど相談があった時に、商品力・営業力の強化を図り販路開拓を支援する当センターの重点支援事業者支援事業への参加者を募集していたこともあり申込みを行い、専門家から商品開発や販路開拓について助言、指導を受けた。

実施した支援内容

商品化にあたり課題点を聴き取り、県産品コーディネーター及び専門家と連携し次の内容についてアドバイスをを行った。

①健康志向が高い女性がターゲットのため、甘味料は白砂糖ではなく国産の甜菜糖を提案。②ルバーブの特性である「赤」の発色がきれいに仕上がるの

であれば添加物は入れない。③「ルバーブ」の認知度向上、他のジャムとの差別化のため有効な情報を商品に表記、POP等でPRする。④ルバーブジャム単品で販路開拓は厳しいため、ルバーブ関連商品群で提案・展開していく。⑤料理レシピ、食べ方の提案。⑥他社と連携して各々の店舗で販売し、商談会の共同出展等で販路開拓していくこと。

支援の結果 及び 今後の展開など

重点支援事業でのアドバイスを活かして、甘味料は国産の白色甜菜糖に改善した。また専門家から商品に対して高評価をいただき、ルバーブ商品自体が珍しいため展示会等への出展を勧めたところ、令和3年度スーパーマーケットトレードショーの長野県ブースへの初出展、また長野県産品商談会へは他社と連携し出展が決定した。

「ルバーブ」の認知度向上のため商品提案の仕方、見せ方、食べ方等のアドバイスをもとに展示会・商談会に向けて準備を進めている。



【ルバーブジャム】

有限会社丸井伊藤商店

事業内容 味噌・味噌加工食品・漬物製造

企業 data 代表者：伊藤 英一郎 所在地：茅野市宮川4529
従業員数：13名 連絡先：☎0266-72-2272

Introduction

当社は創業以来100年を数え、味噌造り一筋に昔ながらの伝統の技を尊重し、更に新しい技術を取り入れ研究を重ね故郷の味を届けている。味噌は「天然蔵」で大きな木樽で天然二年味噌、三年味噌が熟成され、味噌工場見学や味噌作りを体験ができる。味噌のほか、「発酵」をテーマに甘酒や生どぶろく（地域資源認定商品）など各種発酵食品を製造している。



今後も展示会・商談会を活用し自社商品の魅力と他社商品との違いを積極的にアピールして販路開拓を行っていく。当センターとしても継続的に支援を行っていく。



【ルバーブジャムを使った食べ方提案】

支援をうけて

代表取締役 伊藤 英一郎 氏

重点支援事業担当のアドバイザーの先生方には評価会等を通じて、原材料、ネーミング、容器等、多方面からのご意見を頂戴いたしまして製品のブラッシュアップに非常に参考になりました。実はルバーブには繊維質を始め各種の有用成分が多く含まれております。スーパーマーケットトレードショーではそんなルバーブの良さを含めてアピールしたいと思います。