

「安全・安心な地元食材」 を使い、食育にも力を 注ぎ企業を繁栄！！

金元醸造株式会社

事業内容 味噌関連商品製造

企業 data 代表者：小口 近宏 所在地：岡谷市塚間町1-2-8
従業員数：4名 連絡先：☎0266-22-3165

Introduction

100年代々引き継がれる木桶で作る信州味噌。また、その味噌を使い、地元食材を中心ににんにく味噌、唐辛子味噌などの、おかずみそを製造・販売している。

地元の園児相手に絵本を製作したり味噌づくり体験等地域貢献にも力を入れている。

企業の現状 及び 支援の経緯

コロナ禍の中でもコロナ後を見据え、常に前向きに新商品開発の可能性を探っていた。

しかし、新商品を発売しても売れるかどうかわからない状況にあり企業規模から在庫が持てない状況だった。

その中の一つに「きのこディップ」があった。商品の完成度を上げていくために当センターの消費財マーケティング力強化事業の「重点事業者」にエントリーすることを勧めた。試作商品ができあがり、専門家による「求評会」において商品の味、パッケージデザイン、料理用途等トータルで意見を頂き、それにより商品のブラッシュアップを図ることができた。今商品化される最終段階に入ってきているが今後は新商品を武器に新たな販路開拓に向かっていく事となる。

実施した支援内容

「きのこディップ」を作るにあたってまずは原材料から手配しなければならない状況であった。そのためにキノコの原材料探しから支援に入り、多品種を栽培している長野市のきのこ業者と交渉にあたり、きのこの風味、味が一段と出る乾燥キノコを原料とすることになった。数回味を変更し「求評会」までには試作を間に合わせることができた。

他の新商品開発に対しても相談を受け、手焼きの味噌せんべいに対して業



【きのこディップの料理提案】

本場熟成



金元醸造株式会社

者の紹介から地元食材の選定等開発に向けて支援を行った。

商談会に向けては、対面式の商談会やWeb商談についての情報提供を実施し、「スーパーマーケットトレードショー」や「おいしい信州ふード」商談会において売込を行っている。

支援の結果 及び 今後の展開など

「きのこディップ」に関しては商品の斬新さ、バリエーションの豊富さから売り先が決定するところも出てきている。

商談会においては、質販店を中心にみそ加工品の需要を取り込むことができ、取り引きが広がった。

今後は、商談会の情報提供を密にすることによって新商品を武器に新たな販路拡大に向けて動き出せるよう支援を続けていく。

食育に関して力を入れている企業。同じ意思を持つ企業との連携やPRについて支援を続けていく。



支援をうけて

専務取締役 小口 隆彦 氏

この度の支援を受け、専門家の皆様からの意見をお聞きする事ができ、大変貴重な機会を頂きました。日頃は社内での商品開発などをしてしていると、小さな事に気が付かなかったり、もっとブランディングとして前面に出せる部分にも気が付かなかったりと、外部の方のご意見がとても大切だと感じる事ができました。