

～ふくしま・地域産業6次化ネットワーク～ いわき6次化産品試作プロジェクト クラスター分科会ニュース 第1号

平成25年8月26日に開催した第1回分科会の内容をお届けします。

－第1回クラスター分科会を開催しました－



第1回クラスター分科会の様子

8月26日(月)15:00から、いわき合同庁舎3階第2会議室にて、「いわき6次化産品試作プロジェクト 第1回クラスター分科会」を開催しました。

本プロジェクトは、いわきの農林水産物を活かした「いわき6次化産品」を開発することにより、いわきの特産品と商品化へ向けたビジネスモデルを作ることを目的とし、昨年度より実施しています。

本年度の第1回分科会には、市内農林水産業者、小売業者、流通業者、福島県いわき農林事務所、いわき地方振興局、水産事務所から総勢14名が参加しました。

今回は、昨年度に開発されたジェラート2種類の改良品の試食評価、及び新たに開発するジェラートの原材料の検討を行いました。

－分科会の内容－

昨年度、試作製造した「梨ジェラート」及び「日本酒ジェラート」について「Hagiフランス料理店」のシェフである萩春朋さんのご協力のもと改良を行い、試食評価を行いました。また、新たな原材料の検討も行いました。

◇改良品① 梨ジェラート

○今後の改良点

- ①ベースとなるジェラートの甘さを抑える。
- ②梨コンポートのカットを大きくし、添加量を増やすことで、梨の素材感を引き立たせる。その場合、分類はアイスマルクからラクトアイスになる。

◇改良品② 日本酒ジェラート

○今後の改良点

- ①ベースとなるジェラートの甘さを抑える。
- ②酒粕の風味が強すぎるので添加しない。
- ③酒の添加量を増やし、お酒が好きな方向けの商品にする。

◇新しい原材料について

- ①いわき産なめこ
- ②さんまのみりん干し
- ③いわき産ネギ+味噌



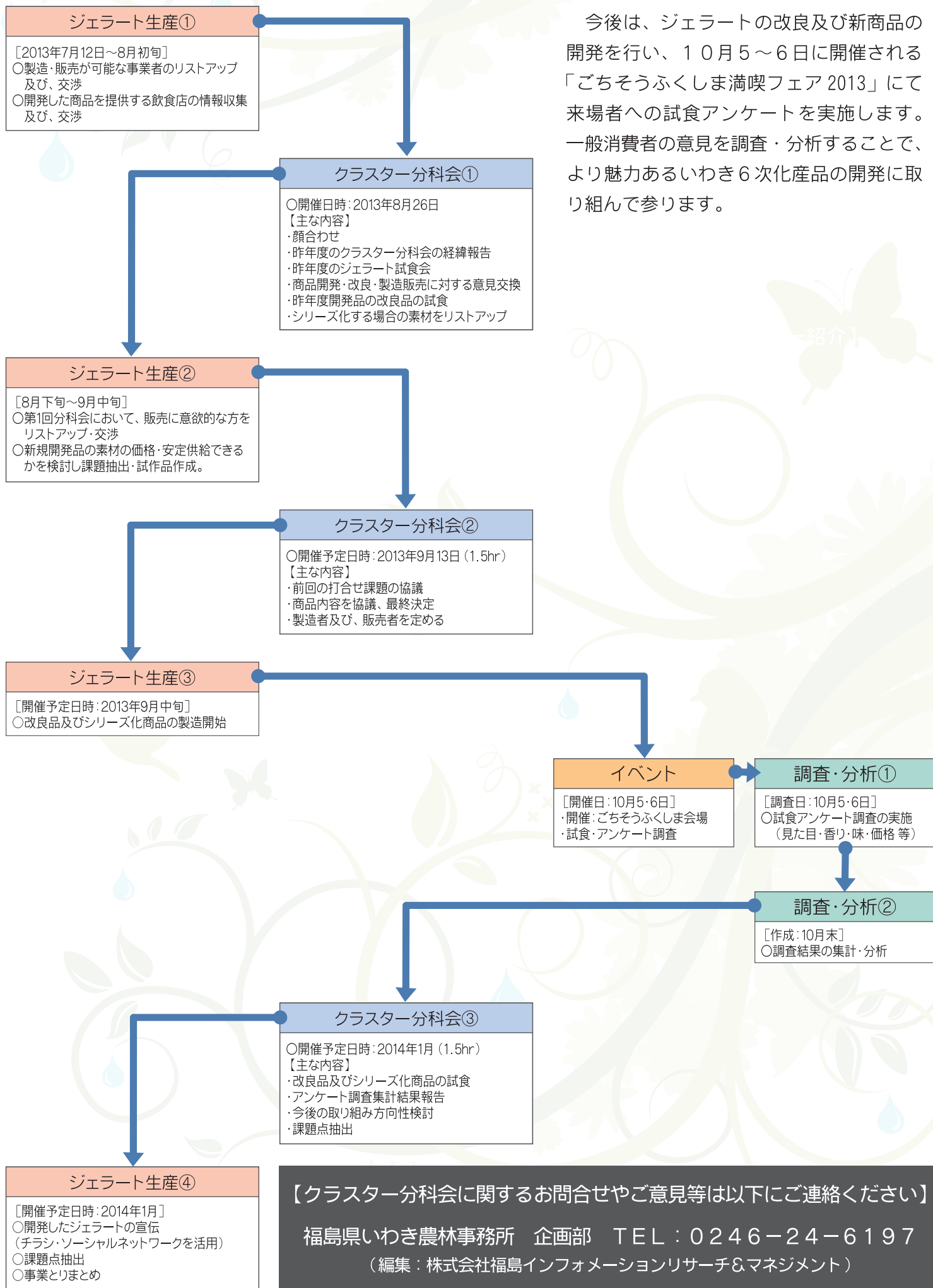
Hagiフランス料理店の萩春朋シェフ



日本酒ジェラートの改良品

第2回分科会では、更なる改良品と新シリーズの試食評価を行う予定です。

今後のスケジュール



今後は、ジェラートの改良及び新商品の開発を行い、10月5～6日に開催される「ごちそうふくしま満喫フェア2013」にて来場者への試食アンケートを実施します。一般消費者の意見を調査・分析することで、より魅力あるいわき6次化商品の開発に取り組んで参ります。

【クラスター分科会に関するお問合せやご意見等は以下にご連絡ください】

福島県いわき農林事務所 企画部 TEL：0246-24-6197

（編集：株式会社福島インフォメーションリサーチ&マネジメント）