

評判の万能だれを使用した加工食品の新商品展開

事業者名 今釜屋 (個人事業主：今釜大作)

事業概要 食品製造業 (万能調味料)

1. 相談のきっかけ

宮崎県小林市で地元梨農家との農商工連携により開発された万能調味料「やみつき梨だれ」を各地の催事場で実演販売し、着実に販路拡大を進めてきた。コロナ禍を迎え、今後の新たな方策として、かねてよりオフアアがあった食肉販売事業者と共同で「万能調味料を使った食肉加工食品」の開発を進めてきたが、本格的な事業化に向けてサポートをお願いしたい。

2. 課題整理・分析

- ①無添加の万能調味料は製造工程をひとつひとつ手作業でおこない、自然の原料や厳選した素材を使用している。そのため一般的な調味料と比べて小売価格が高いものの、利益率を上げることが難しい。
- ②新商品には、原材料に国産の牛ホルモン・宮崎ブランドポークを使用し、180g容量で便利な使いきりサイズとして販売したい。
- ③大手商社との取引を見据えてHACCP対応を万全に実施したい。

3. 解決策の提案

新商品は、良質な国産ホルモン・宮崎ブランドポークを無添加の万能調味料で味付けした「漬け込みお肉」であり、その製造を外部の食品工場でおこなう。そのため適切な原価計算に沿った小売価格を設定し、精緻な販売計画を立てる必要があった。まずは事業資金を蓄える体制を整えて、次に補助金等を活用しながら調味料製造工場の環境整備を進めることを提案した。

4. 成果

万能調味料にかかる製造コストを含め、新商品の原材料費と流通コストを勘案して小売価格を設定することができた。また事業資金を確保するための月次販売計画を立て、事業化への見通しを立てることができた。満を持して催事場での販売をスタートしたところ、食材のうまみを活かす繊細な風味と子どもからお年寄りまで飽きずに食べられる優しい味わいが販売当初から大盛況で、まもなく完売できた。その後も順調に販路開拓を進め、地域名産のセレクトショップや今釜屋オンライン販売サイトで販売している。現在は調味料製造工場の環境整備に向けて、補助金活用や実施計画に関する支援を、みやざきフードビジネス相談ステーションと協同で実施している。



やみつき梨だれ漬け込みお肉 (モモ肉・ロース肉・バラ肉・牛ホルモン) やみつき梨だれ (万能焼肉だれ・味噌だれ)

出典：今釜屋オンライン販売サイト <https://imagamaya2.shopselect.net/>

5. 相談者の声 (今釜 大作 様)

今まで弊社は催事などの試食販売をメインとしてきましたが、コロナ禍の影響で売上が減少していました。「このコロナ禍の中でも売れる商品を」と考えていたとき、この「やみつき梨だれ漬け込みお肉」ができました。しかし、どのように販売していいかわかりませんでした。そこで下松先生に相談したところ、価格決め、販売計画などを一緒に考えていただき、発売するところまで持っていくことができました。今後も学んだことを実行していき、売上の増加を目指してまいります。