

3類型	農林水産物	通巻番号	1 - 19 - 026
地域資源名	トマト	認定日	平成20年2月22日
地域	北海道旭川市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名: トマト調味料の開発及びトマトを原料としたpH調整剤・酸味料・ゲル化剤を使用した野菜ゼリーの開発

会社名: 株式会社 谷口農場
 連絡先: TEL: 0166 - 34 - 6699
 FAX: 0166 - 33 - 3048

所在地: 北海道旭川市東旭川町共栄255番地
 H P : <http://www.tomatofarm.co.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・本事業では、旭川市の、良質な水と寒暖差の激しい環境で育った、地域資源である味わい深く美味しいトマトを活用して、トマト調味料と野菜ゼリーを開発する。当地域では、地域ぐるみで化学肥料と農薬使用を抑えた健康なトマトづくりを行っており、「北のクリーン農産物表示制度」に登録されている。
- ・トマト調味料は、原料に抗酸化作用を持つとされるリコピンを多量に含む赤系トマトを使用し、減塩の健康的な基本調味料として開発する。野菜ゼリーは、トマトが主成分のpH調整剤・酸味料・ゲル化剤を開発・使用し、野菜・雑穀・豆類等を使い栄養豊かなものとする。



【谷口農場入口】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・トマト調味料は、ハウスものではなく「地這い」の赤系トマトを、栽培方法により酸度を高め加工した新タイプの基本調味料である。塩・醤油の代替品として、幅広い用途に使える。
- ・野菜ゼリーは、野菜に加えて雑穀・豆類等が加えられ栄養価が高く、トマト由来のオリジナルな添加物等(pH調整剤・酸化防止剤・ゲル化剤)を使用していることで差別化を図ることができる。
- ・いずれも原料の調達から生産まで、トレーサビリティを実現する。



【農場特製 有機トマト】

市場性

- ・トマト調味料は、塩や醤油の代替品として生活習慣病の不安のある中高年の消費者に、野菜ゼリーは、高い栄養価と植物繊維が豊富なことに加え、舌触りの良さと食べ易さから、若い女性、高齢者、乳幼児にと、こだわりの消費者だけではなく幅広いニーズが見込める。

販路

- ・既存商品の販路である道内外の百貨店・有名スーパー、全国展開の会員制宅配サービス業者等を中心に、ホームページも活用しながら販路を広げていく。また、札幌や首都圏での商談会や展示会に積極的に出展していく。

地域資源における関係事業者との連携

- ・技術面は北海道立食品加工研究センターに、味の調整は旭川大学に指導を受ける。また、市内の農業者、食品加工業者、旭川市役所、(株)旭川産業高度化センター、旭川医科大学等、産学官が一丸となった支援が計画されている。



【秋の収穫祭「農場にて」】