

3類型	農林水産物	通巻番号	1 - 19 - 031
地域資源名	アロニア	認定日	平成20年2月22日
地域	北海道札幌市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名: 北海道産アロニアを活用したコンディショニング食品の開発

会社名: 株式会社北海道バイオインダストリー 所在地: 北海道札幌市豊平区平岸7条14丁目3番43号
 連絡先: TEL: 011-812-2512
 FAX: 011-812-6895 H P: <http://www.bio-do.co.jp>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・当社では、これまで北海道の未利用資源をもとに健康食品(サプリメント)、食材を中心に開発してきた。
- ・本事業では、その技術を生かし、石狩支庁管内のアロニアを用いたコンディショニング食品を開発する。具体的には、従来のチーズケーキ、クッキー、チョコレート等に健康機能性を付加したスイーツを開発・販売する。



【地域資源アロニア】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・今回開発する食品は、スイーツにアロニアの眼精疲労緩和等の健康要素を付加させた、健康志向ブームに呼応した新たなカテゴリーの商品である。
- ・従来の「北海道スイーツ」のおいしさに加え、保健機能性、十分に機能性を引き出す製造方法等を活用して、「身体をコンディショニングする食品」として差別化を図る。

市場性

- ・40歳以上を対象とした特定健康診断の義務化がスタートすることで、今後、生活者の健康意識はさらに高まるものと想定される。
- ・また、スイーツ市場は、洋菓子を中心に堅調であり、特に手作り風デザートの世界市場規模は2008年には1,065億円(前年比106.4%)であり、増加傾向にある。

販路

- ・首都圏、関西圏を足がかりに広く全国への販売を図る上で、スイーツを好みながらも健康に関心のある世代を中心として需要開拓を行う。
- ・40歳代以上の男女をコアターゲットとしてデパート、高級スーパー等を重点に販路開拓にあたる。

地域資源における関係事業者との連携

- ・コンディショニング効果を発現させる加工技術の開発や機能性の検証のために北海道立食品加工研究センター等の研究機関と連携を図る。



【試作品(プレーンタイプ)】



【試作品パッケージ】