

Case 2

地域に根ざした素材を使った商品の研究・開発

社名(組織名)

株式会社 エムアンドエム

所在地 秋田市大町3-2-44
代表者 代表取締役 佐々木正光
URL: <http://www.mandm-akita.com>
E-mail: mandm@mandm-akita.com

企業・組織等の概要

- ① 主な生産品目
発芽玄米、おさげっこ、ナットウナッツ・ネバ
- ② 資本金 1,000万円
- ③ 年商 34百万円
- ④ 設立年月 平成10年7月
- ⑤ 従業員数 12名
- ⑥ ベースとなった異業種交流グループ「テクノあきた88」



秋田ならではの食文化の復興・継承 地方において地域にあっての活性化のための研究開発事業の展開

あきた'88は平成元年に秋田県主導の異業種交流から自主運営グループとして独立し、今日に至っている。自社の領域を超えて連携することで異分野の業種との融合が進み、視野の広がりとともに各社の発展が見られた。

(2) (株)エムアンドエム設立のきっかけ
—異業種交流の成果を形あるものに—

前述の異業種交流グループ「テクノあきた88」の会員有志による出資を得、新商品・新市場開発を目的として(株)エムアンドエムが設立された。設立の趣旨は、これまでの異業種交流の成果を形あるものにするため、すなわち異業種交流によって秋田県の活性化(一過性のブームではなく、しっかり根をはっていきける事業として)、ひいては人々の暮らしに貢献できる技術の確立を目指して、特に農業分野へ特化した研究開発(農工連携)と成果の流通を目指すこと目的としている。

(3) 主要商品開発のきっかけ
(「おさげっこ」開発の経緯)秋田の誇り「純米酒」いつでもどこでも美味しく

お米を使った地場産品の研究のため、まったく異なった業種が集まってそれぞれの特色を生かして、一歩から学びながら研究を続けて組織化し、公共機関とタイアップして生酒鮮度維持システムを開発し、「おさげっこ(鮮度維持処理済生酒)」の商品化に成功。

秋田県総合食品研究所 醸造試験場の指導や秋田県中小企業団体中央会のアドバイス、他の異業種交流グループとの交流経緯、および東北大学工学部との連携が商品開発に多大なる影響を及ぼした。



(「発芽玄米」開発の経緯)秋田こまちの優位性に着目

数ある玄米の中でも、秋田産あきたこまちの発芽玄米は100g中最高の92.1mg(通常の約2.5倍)GABA(γ-アミノ酪酸=天然の健康素材)を含有することに着目して、発芽玄米の開発に着手。食用ベースでは、2~4mmの芽を持ち、炊飯器で簡単に炊くことができ食べて美味しい健康な体づくりにつなげることできる「GABA Rice Komachi」を開発(GABA含有量、100g中27mg)した(「ナットウナッツ・ネバ」の開発経緯)納豆は夜に食べよう

日本が世界に誇る発酵食品納豆は従来、主に朝食時に食べられてきたが、近年の研究によって納豆は夜に食べると効果的との報告が多数発表されていることに着目して、いつでもどこでも手軽にスナック感覚で食べられるフリーストライ(冷凍乾燥)製法によって、納豆菌を生きている状態で商品化することに成功した。



3 事業展開—フーメラン効果を狙って、初めに海外市場へ

(1) 研究開発から市場展開へ

これまで、いくたあまたの研究開発が行われ、ものはできたが売れないことが事例として発表されたことを鑑みて、必ず売れる普及するものづくりを考えた。

特に市場展開においては、日本人は身の回りにある「良いもの」でも、すぐに評価せず海外、特に欧米で人気が出てくると見直す(注目する)性質を持っているので、まず、欧米で確実な市場を作ることに心がけた。

(2) 国内外の営業拠点拡充—海外の見本市への積極的な出席

東京事務所、海外事務所(大連、北京、上海)を開設し、積極的に営業展開を推進している。また、巨大なマーケットである中国における販路拡大と知名度の向上に向け、2005年11月に上海・浦東において開催された「FHC2005 上海」(食品及び飲食業展覧会)にも出展している。

(3) 販売提携先の拡充—クロワッサンとの提携

Webによる通販Shop「かえるっ舖」の展開を図ると共に、地元スーパーとの提携、および全国展開・知名度アップを狙って「クロワッサン」と提携し、雑誌への掲載および全国のクロワッサン店での販売を展開している。



1 開発商品(主要)

① 完全発芽玄米「ギャバライスこまち」

特許第3137615号を取得し、100g中に27mg以上のGABA(γ-アミノ酸)を含有。2001年モンドセレクション金賞受賞。

② おさげっこ

特許第3359993号を取得し、生酒鮮度維持システムにより製造。生酒(加熱殺菌処理無し)、純米(醸造アルコールを一切添加しない)、原酒(加水処理を一切しない)、無調整(糖類、水、醸造アルコールを一切加えず、過度なら過ぎない)。

2002年モンドセレクション金賞受賞

③ ナットウナッツ・ネバ(Natto Nuts Neba)

生の納豆をフリーストライ乾燥させ、いつでも手軽にどこに居ても食べられる利便性に富み、栄養学的には、血圧降下力の高いナットウキナーゼが生の2倍含有されているスナックナットウ納豆を開発

2 取り組みの経緯

(1) ベースとなった異業種交流グループ発足のきっかけ
秋田県で最も歴史がある異業種交流グループ「テクノ