

先進事例

全国中央会では、中小企業や中小企業組合関係者が、新たな共同事業の実施や組織体制の見直し等を行う際の参考になるよう、都道府県中央会と連携し、毎年テーマを決めて共同事業等に先進的に取り組んでいる組合事例を収集している。昭和57年度より事業がスタートし、これまでに収録した組合事例は6,000組合を超えています。

毎年、詳細な調査・分析を行い、これをもとに組合事例のエッセンスを取りまとめ、報告書（先進組合事例抄録）及びホームページで公開しています。

【組合間連携】

長崎県生麺協同組合・長崎蒲鉾水産加工業協同組合

ちゃポリタンの開発と販売

長崎の特産品である「長崎ちゃんぽん麺」、及び「長崎カマボコ」を使って、カゴメのケチャップで味付けし、手軽に食される食品（メニュー）に仕上げた。

組合概要

組合名	長崎県生麺協同組合		
住所	〒850-0905 長崎市籠町5-15 百武製麺所内		
電話番号	095-823-2693	URL	—
設立	平成4年9月	FAX番号	095-823-2931
組織形態	同業種同志型組合	出資金	1,860千円
主な業種	食料品製造業	地区	長崎県
組合専従者	—	組合員数	31人

連携先組合の概要

組合名	長崎蒲鉾水産加工業協同組合		
住所	〒851-2211 長崎市京泊3-16-33		
電話番号	095-850-1101	URL	http://www.surimi.or.jp
設立	昭和47年8月	出資金	143,020千円
組織形態	同業種同志型組合	地区	長崎県
主な業種	食料品製造業	組合員数	30人

■背景と目的

「長崎ちゃんぽん麺」を提供する長崎県生麺協同組合と「カマボコ」を提供する長崎蒲鉾水産加工業協同組合との提携は、県内水産加工業者の危機感から始まった「豊かな地元食材を使って長崎を元気にする」ことを目的に平成23年春から蒲鉾屋と行政・大学等による地域活性化プロジェクトとして活動が開始された。

また、同時期にカゴメ株式会社が展開していた「その地域にあったトマトメニューを開発しよう」という活動に着目して、コラボすることとし、カマボコとちゃんぽん麺をトマトケチャップと組み合わせ、ナポリタン風に仕上げた新商品「ちゃポリタン」を開発した。

■事業・活動の内容

長崎ではカマボコが色々調理して食べられている点。また、ちゃんぽん麺を使えば茹でる手間も省けて簡単にパスタメニューができる点を生かし、試行錯誤の末、開発に成功した。

しかしながら、消費者に対する新商品の認知度の向上が最大の課題であるため、3者（長崎県生麺協同組合、長崎蒲鉾水産加工業協同組合、カゴメ株式会社）連携体で積極的に県内イベントに出店、試食販売しながらマスコミへのプレス発表も同時に実施した。また、行政（長崎県・長崎市）の地域ブランドの認証を取得し、販売先（飲食店・食品スーパーなど）の開拓を図ることとした。

■成果・効果

当初の販売目標年間4万食に対し、既に今年は15万食の実績を達成しており、徐々に認知度は上がってきている。ネーミングの評判も良く、話題性の提供機会は少しずつ増えてきている。

ちゃんぽん麺、カマボコとも長崎を代表する特産品であるが、両者を組み合わせ、現代風の調理加工を行なうことによって、全く新しい商品を提供できたことは、今後の地域活性化のモデルケースに位置づけられると思われる。



(株)白雪食品の長崎県生麺(協)組合員・石本仁太郎社長



新商品開発の「ちゃポリタン」具材、調味料ともセットになっている。(販売価格は360円/袋)