

多賀らしい
特産品開発への
みちのり

多賀町商工会女性部

目次

主なトピック

1

開発・取組の経緯

2

商品化に向けて

3

商品完成

4

商品販売



1 特産品開発・取組の経緯

- 平成29年度より、多賀産野菜を活用した新たな特産品開発の取組をスタート。当初は、多賀産野菜を使った「おやき」の開発事業として進めていました。
- おやきの具材を検討する中で、部員の藤本さんが考案された”多賀そば”の実を使った「そばの実味噌」味のおやきについて、試食した部員の中から、「**中身だけほしい!**」という声があがり「そばの実味噌」としての商品開発がスタートしました。



2

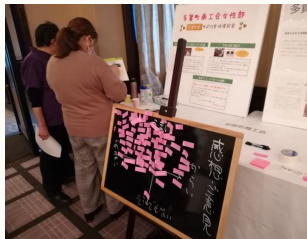
商品化に向けて

①



◇
試食会やイベントの実施

お客様の声をうかがい、
開発に反映させながら
改良しました。 ◇



2

商品化に向けて

②

品質保持の期間の調査

3カ月の賞味期限設定が可能



検査報告書									
多岐町農工企 調査		検査実施日		検査実施日		検査実施日		検査実施日	
		2022/07/28		2022/07/28		2022/07/28		2022/07/28	
番号	検体名	検査項目	大腸菌数	大腸菌数	黄色ブドウ球菌	黄緑色	乳酸菌数	乳酸菌数	
K3000	そばの賞味期限 20日	300未満	陽性	陽性	陽性	2.0×10^2	2.0×10^2		
K3001	そばの賞味期限 30日間 賞味保存	300未満	陽性	陽性	陽性	2.0×10^2	6.0×10^0		
K3002	そばの賞味期限 75日間 賞味保存	300未満	陽性	陽性	陽性		5.0×10^0		
K3003	そばの賞味期限 113日間 賞味保存	300未満	陽性	陽性	陽性		5.0×10^0		
K3004	そばの賞味期限 150日間 賞味保存	300未満	陽性	陽性	陽性		5.0×10^0		

検査報告書			
検査実施日	検査実施日	検査実施日	
2022/07/28	2022/11/18	2022/11/28	
番号	検体名		
K3001	そばの賞味期限 113日間 賞味保存		
この欄に、ご希望の検査項目の番号を下記のように記入してください。			
検査項目	結果	単位	試験方法(検出限界)
一般細菌	300未満	CFU/g	標準法(40℃)
大腸菌群	陽性	CFU/g, 1g	SR-C標準法
大腸菌	陽性	CFU/g, 1g	SR-C標準法
黄色ブドウ球菌	陽性	CFU/g, 0.01g	即置加マシネット法(標準法)
黄菌	陽性	CFU/g, 0.01g	CFI加ゲルアゲキストロー法(標準法)
乳酸菌	5.0×10^0	CFU/g	30℃加プレート法(標準法)

2

商品化に向けて

③

商品ラベルの開発 *

◇ そばの実の風味とカリッとした食感。「ご飯のお供に」というメッセージをビジュアルで訴え、お店で手に取ってもらえるよう工夫しました。



3

商品が完成



令和5年9月

ついに念願のそば味噌が完成しました！



4

商品を販売

初出店



2023.9.6
in 大津プリンスホテル

「これなに？」
興味をもって
もらえました。



2023.10.14
in 多賀ふるさと楽市

「前に食べて美味
しかった！」と
リピートしてくだ
さいました。



2023.11.25
in コトブキ市

5 これから…

多賀町内のお店で
そば味噌を販売します。

そばの実が
サクサクで
美味しいよ！

