

2023年度第2回愛知県SDGs登録企業等交流会

マッチング秘話

～大日食品株式会社と株式会社あつみによるコラボ商品開発に至るストーリー～



ダイニチ食品株式会社

×

株式会社

あつみ

2023年10月6日



ダイニチ食品株式会社

1959年設立 本社：愛知県東海市

主な事業：漬物卸売・製造業



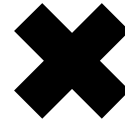
背景

令和に入って以降、SDGs・地域貢献への社会的関心が高まる

開発者

地元愛

地元愛知県出身
→地元の良い素材を活かしたい！
→地元産業・環境に貢献したい！



地元愛

ターゲット

得意先（地元スーパー）
お客様（主に愛知県民）
地産地消・地元食材に関心



2020年度の自社開発新製品

テーマ「地元企業がつくる地元愛を込めた愛知応援キムチ」

愛知の旨くてエコな素材（規格外玉ねぎ・規格外いわしの魚醤など）を活用
中部エリアで人気の「あまうま」な味わいで地元顧客のニーズに合わせた味付け

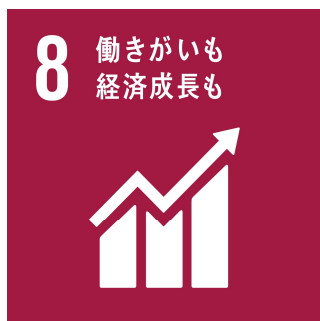
2021年3月→「愛知のキムチ」発売

★企画段階からSDGsの各ゴールを意識して商品を開発



(2021年3月発売時の商品)

「愛知のキムチ」とSDGsのゴール



愛知県産の未利用資源を活用した商品を開発！



発売後の展開

愛知県 農業水産局 農政部
食育消費流通課



いいともあいち運動

原料選定段階から協力している「いいともあいち」運動で、シンボルマーク品として発売

→愛知県の担当者様より「2021年度愛知のふるさと食品コンテスト」開催を
紹介頂き、商品を出品

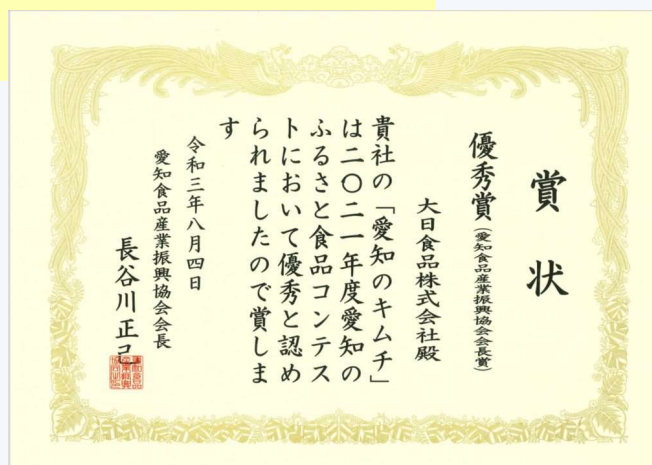
→2021年8月 優秀賞を受賞



愛知県のコンテスト担当者様が受賞企業に対して
「あいちの農林水産フェア」(SDGs AICHI EXPO
2021内) への出展を紹介



(あいちの農林水産フェアポスター)



(賞状)

東海市

愛知のキムチ

県産の未利用資源3種(名古屋コーチンエキス、豊浜しこの露魚醤、知多半島産玉葱)をブレンドした、あまうまっなキムチ。未利用資源の使用で廃棄物の削減という観点から地域に還元できる商品。リンゴピューレの甘味と魚介の旨味をベースにした愛知のキムチは、ごはんのお供に最適です。

- 希望小売価格(税抜) 200円前後
- 内容量 :180g/パック
- 販売期間: 通年

販売店舗 愛知県を中心としたスーパー

大日食品株式会社
東海市富木島町東広52
TEL : 0120-147-296
URL <http://www.dainichi-foods.co.jp/>

(商品紹介)

発売後の展開

同じ「2021年度愛知のふるさと食品コンテスト」で最優秀賞を受賞した株式会社あつみ様が「あいちの農林水産フェア」にうなぎの頭を活用した（未利用資源活用）魚醤「鰻能」を出展

→商品のテーマが一致

★開発者→あつみ様と同じ「愛知県東三河」出身

★地元海産物の未利用資源→ぜひ活用したい！



豊橋市

愛知のふるさと食品コンテスト
最優秀賞
2021

旨味抜群！



鰻能（ばんのう）

キャラクター「どうしょよー君」

発酵の力を活用して、通常では利用されていない鰻の頭部を魚醤にするという全国的にも例のない未利用資源の活用。(株)海みらい研究所の発案、イチビキ(株)の発酵製造、(株)あつみの鰻の頭部提供による3社共同開発。商品名とキャラクターは、東三河高校生より募集し、1,470通の応募の中から選びました。

- 希望小売価格(税抜) 800円
- 内容量: 90ml
- 販売期間: 通年

道の駅とよはし、PHラボ・ラグーナ店、通販他

株式会社あつみ
豊橋市柳生町44 TEL : 0120-727-291
URL <https://www.atsumi-unagi.jp/>
<https://www.eico-shop.jp/>



(株式会社あつみ様商品紹介)

社内で受賞企業同士のコラボレーションを企画し、**フェア当日にあつみ様へ提案**することに！



株式会社

1973年設立 本社：愛知県豊橋市

主な事業：鰻製品の製造・販売・水産加工品販売・水産加工品製造・水産加工品卸売

うなぎ魚醬「鰻能（ばんのう）」とSDGsのゴール

うなぎの頭（未利用資源）
を活用した商品を開発！



12 つくる責任
つかう責任



17 パートナースhipで
目標を達成しよう



大日食品株式会社様との出会い

「あいちの農林水産フェア」
(SDGs AICHI EXPO 2021内) にて



大日食品株式会社様より受賞企業同士の
コラボレーション商品企画を提案され、
その場で快諾しました！

大日食品株式会社様から、うなぎ魚醤
「鰻能（ばんのう）」の味の高評価を得て、
非常に嬉しかったです！

2021年度愛知のふるさと食品コンテスト受賞者3社

(左) 大日食品株式会社、(中央) 株式会社あつみ、(右) 株式会社コトモファーム

コラボ商品の開発・展開

2021年10月 フェア終了後直ちに開発着手

- ・「鰻能」を配合した試作（味の設計）
- ・商品デザインの検討（コラボ感演出）

→12月には迅速に商品配合・デザインが決定

2022年3月「鰻能」コラボ商品発売

★提案から商品発売まで、6か月！



2022年度 愛知のふるさと食品コンテスト 最優秀賞（知事賞）受賞

令和4年度 優良ふるさと食品中央コンクール 農林水産省大臣官房長賞受賞

～共通のテーマを持った商品同士のマッチングによる成果～

マッチングを通じて感じたこと・得たこと



ダイニチ食品株式会社

愛知県に貢献するという同じ志を持った企業同士の出会いが、新たな可能性を生み出し、そして未来が変わる。マッチングを通じて、「愛知県の未来は県内事業者の手で変えられる」ことを実感しました！

株式会社

あつみ

日本初のうなぎの頭から醗酵させて出来たうなぎ魚醤「鰻能」。優れた旨味調味料と自負しました。しかし、テストマーケティングを行ったところ、珍しく手に取るが買ってみてもどう使うかわからないという結果でした。

今回、大日食品(株)さんに「鰻能」に目を付けて頂き、さらに愛知のキムチの原材料に使っていただいたことが弾みになり、コラボ商品の相手先を探すようになりました。いろいろな商品とコラボして「鰻能」を入れて頂き、皆さんにアピールしていきたいと思えます。