

キャッチコピー：沖縄のおやつサーターアンダギーを県外へ届けます！

商品名：業務用サーターアンダギーの冷凍ペースト

説明文：サーターアンダギーの県外展開に伴う新たな販売方式の導入



■商品名：紅芋餡入りサーターアンダギー（容器充填冷凍状態） ■画像の説明：揚げ後状態

沖縄県八重瀬町にあります有限会社みどり食品と申します。当社はお惣菜キット商品や沖縄惣菜、沖縄菓子などを中心に販売しております。この度は、『サーターアンダギーの業務用冷凍ペースト』を新たに県外向けに販売することになりました。

この商品の特徴ですが、ペースト生地成形後に自社開発の容器に充填し、冷凍状態のまま販売することで、利用者は成形されたサーターアンダギーを揚げるだけの調理で何処でもどなたでも揚げたてのサーターアンダギーを提供できるようになりました。冷凍状態での消費期限も約1年間あることで利用者が販売計画を立てやすくなりました。

また今回は県産紅芋餡をサーターアンダギーのペーストで包んだ「紅芋餡入りサーターアンダギー」を中心に県外へ販売予定です。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「県外業者及び沖縄食材を求めている個人消費者」

詳細⇒県外量販店沖縄フェア等への出荷、県外沖縄関連飲食店への卸業者への営業及び、八重瀬町ふるさと納税返礼品や自社 EC サイトでの販売。

2. 【コンセプト】 「新規性」×「高付加価値」

詳細⇒**ペースト状態のサーターアンダギーの販売をする事で、全国のお客様に出来たてのサーターアンダギーを提供できる。**

3. 【強み】（WONDER） 「沖縄県初となる新商品開発」

詳細⇒ 自社開発のトレー及び設備導入に伴い、新商品の大量生産が可能となり、更に通常パッケージ販売されているサーターアンダギーより大幅に消費期限が伸ばすことで県外との取引が可能になる。この技術は県内で当社のみである。

4. 【リリースのポイント3つ】

- ①経営革新計画認定
- ②県内初「サーターアンダギーの業務用冷凍ペースト」を販売。
- ③沖縄の伝統菓子及び行事料理の新たな価値の提案。

<以下、参考資料>

■ 商品概要

商品名	冷凍 紅芋餡入りサーターアンダギー
特徴	自社開発の成形容器への充填により、利用者のサーターアンダギー成形作業が不要となり、冷凍ペーストを容器から取り出し後揚げ調理のみで作業が完了する。
発売日	発売中
販売先	県内・県外量販店、その他
販売価格	¥3,500（税別）＊1ケース120個入

<資料に関してのお問合せ先>

(有)みどり食品

担当：渡慶次 睦子

電話：098-998-3410（携帯 090-3199-3784）FAX：

E-Mail：m-tokeshi@midori-oki.co.jp

HP アドレス：<http://www.midori-oki.co.jp/>

住所 〒901-0511

八重瀬町字港川 222 番地