

「サーターアンダギー揚げ前の開発・販売」

沖縄県糸満市西崎町にあります株式会社 沖縄マツバラと申します。当店は大福餅、串団子や饅頭等の和菓子などを中心に製造販売しております。

『サーターアンダギー揚げ前の開発・販売』が(経営革新計画)の認定承認を頂きました。

経営革新の概要

これまでの和菓子製造で培った製造ノウハウと品質管理、販売ルートの強みを活かし、業務用サーターアンダギーの生地を揚げる直前の冷凍状態で提供する。



揚げたてサーターアンダギー



揚げ前サーターアンダギー

プレーン 10g/個 1kg/袋



1個 3cm ほどの大きさ

業務用の冷凍状態でサーターアンダギー生地を、冷凍のまま170°Cの油で揚げ、出来立てのサーターアンダギーをすぐ頂ける、しかもサイズもミニサイズとなっており、お子様やご年配の方でも召し上がりやすいサイズとなっております。

・顧客ターゲット

「ホテル・居酒屋、県内外の外食向けチェーン店」

揚げ前サーターアンダギーは既存の設備や人員で対応でき、沖縄らしさを感じられる商品の提供を考えているホテルや居酒屋、県外の外食チェーンをターゲットとする。

・強み(WONDER)

JFS-B規格(食品安全マネジメント規格)の認証を得ており、品質の高い製品を安定的に製造できる。

又、最近導入した(火星人 CN700)包あん機は、以前の包あん機に比べて生産能力に優れており、高速の安定生産が可能になることで、製品の増産が可能になります。

・新たな取組

- 県内外外食チェーンとの商談を進め、販路を拡げる取り組みを行う
- 既存の製造ラインを活用し製造効率を高める
- 従来の商品に加え冷凍製品の商品のバリエーションを増やし今後の商品開発に繋げていく

■ 商品概要

商品名	冷凍サーターアンダギー揚げ前
特徴	ミニサイズの商品で、簡単に調理可能であり幅広いお客様に好まれるサイズです。
発売日	9/1より市場導入しました。
販売先	外食業務ルート

■会社概要



所在地：沖縄県糸満市西崎町
4丁目19-2

代表者：松原 奨治

設立：平成27年4月1日

既存事業：和菓子製造・販売

＜お問合せ先＞

株式会社 沖縄マツバラ

担当：芝垣

電話：098-851-7461

FAX：098-851-7462

E-Mail：matsubara-ryukyu@matsubara-kk.com

HP アドレス：https://www.matsubara.okinawa

住所 〒901-0306 沖縄県糸満市西崎町4丁目19-2