

秩父地域の食材とコラボした新商品開発

～産・学・官・福・金の連携により商品開発から販路まで支援～

埼玉縣信用金庫（本店：熊谷市 理事長：池田 啓一）は、みそぼてと本舗有限会社（本社：秩父町 代表取締役：新井 真）へ産学連携による「みそぼてコッペ」の商品開発および販路支援を行い、1月27日に5年ぶりに開催された秩父はんじょう博の会場にて試験販売を行いました。

「みそぼてコッペ」は、みそぼてと本舗有限会社が製造する秩父地域の郷土料理である「みそぼてと」を使用し、パンは地元の有限会社秩父学給パンセンターの「コッペパン」、社会福祉法人清心会で作る「借金なし味噌」、その他秩父産の食材を組合せて女子栄養大学の学生によるレシピをもとに考案した商品です。

試験販売当日はレシピを考案した同大栄養学部食文化栄養学科（平口嘉典准教授ゼミ）の学生が秩父こいずみ（仕出し、催事出店）の協力を得てみそぼてコッペ 100 個、みそぼてくるみコッペ 100 個、計 200 個を製造、販売いたしました。

「みそぼてコッペ」は、2022年10月に当金庫（秩父支店）取引先である、みそぼてと本舗有限会社から知的財産権のご相談を受けたことをきっかけに、当金庫と産・学・官・金の連携支援等を行う、一般社団法人さいしんコラボ産学官（事務局：熊谷市 代表理事：橋本 義昭）と連携。女子栄養大学の学生から商品開発レシピ協力を得て食材提供の皆さまの意見を参考に2回の試食会を行い、今回の新商品開発につながりました。

今後、秩父地域の道の駅や秩父市地場産業センターを始め、埼玉県内外の当庫のネットワークを活かし販路拡大を目指していきます。



秩父はんじょう博の会場での試験販売の様子

*みそぼてと

秩父地域で「小昼飯（こぢゅうはん）」と呼ばれる、農作業の合間や小腹が空いたときに食べる郷土料理のひとつ。ふかしたジャガイモを天ぷらにして甘めの味噌だれをかけた秩父の名物B級グルメ。提供する店舗や家庭で味付けは異なり古くから秩父の子供のおやつに大人



気メニューで、市内を散策する観光客にも浸透しており第5回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦でグランプリ獲得の実績があります。みそぼてとをモチーフにした「ポテくまくん」は秩父市の公認イメージキャラクターになっております。

商品の概要

商品名	「みそぼてコッペ」「みそぼてくるみコッペ」
名称	総菜パン
販売開始日	2024年1月27日 試験販売（正式時期は未定）
発売地域	秩父市 こいずみ（仕出し・総菜） 秩父地域 道の駅（予定） 秩父市地場産業センター（予定）
ラインアップ 価格	■ みそぼてコッペ 250円（税込）（予定） ■ みそぼてくるみコッペ 250円（税込）（予定）
開発者 コメント	みそぼてと本舗さんのホクホクの揚げポテトに、清心会さんの甘くて濃厚な「借金なしみそ」とポテくまくんのみそポテトラスクを絡めて、秩父学給パンセンターさんのやわらかいコッペパンで包みました。しっかりホクホクの特製みそぼてとと、カリッとした食感のラスクがコッペパンとよく合います。 秩父地域の特産品にちなんだ、くるみ味もおすすめです。 秩父うまれの食材を存分に詰め込んだ、特産品の魅力があふれる商品です。新しい秩父のソウルフードを是非ご賞味ください！



女子栄養大学の学生による調理の様子

本件のお問合せ

埼玉縣信用金庫

総合企画部：増田

電話：048-526-1111

URL：<https://www.saishin.co.jp>