

令和3年度に誕生した5つの地域産品 新商品/サービス開発支援事業のご報告

(公財)仙台市産業振興事業団では、コロナ禍を乗り越え、付加価値の高い新商品またはサービスの開発を行うとする事業者を対象に、令和3年度に「新商品/サービス開発支援」事業を実施しました。本事業団所属の専門家と外部専門家でチームを編成し、総合的に開発などを支援した5つの地域産品をご紹介します。

【支援の特徴】

- ・最大50万円分の支援予算を仙台市産業振興事業団が負担
- ・マーケティングやデザインなどを専門とする支援チームを編成
- ・他地域の成功事例紹介から商品開発・販路開拓まで支援チームが一貫してサポート



【対象者】 仙台市に主な事業所を有する中小企業者 5社

【掲載媒体】 公益財団法人仙台市産業振興事業団 Webサイト「暮らす仙台」内

https://www.siip.city.sendai.jp/kurasusendai/pickup/report_on_support_projects

※本事業は令和4年度も募集予定です

【令和3年度 新商品/サービス開発支援 事例】

株式会社 鯛さち 鯛焼き屋が作る「鯛あんモナカ」	株式会社 Ikizen シードル香る宮城のピクルス「みやピ」
鯛の形をした、手詰めのモナカです。おぐら・ずんだ・仙台みその3種の味がセットになっています。原料選びには、徹底的にこだわりました。小倉あんに使っている小豆は、十勝の契約農家さんが育てた「きたろまん」100%です。また、 <u>バリバリ、サクサクの食感が特徴のモナカの皮に使うもち米の「ミヤコガネ」、ずんだあんの「秘伝豆」、仙台みそあんの「仙台味噌」、あんの隠し味の「藻塩」などは、すべて宮城県産です。</u>	宮城県産素材をメイン食材とし、ピクルス液にも県産シードルを使ったピクルスです。特徴は宮城県産であること、見た目のインパクトです。 <u>丸森町のへそ大根やわらびなど、ピクルスの食材としての珍しさ</u> はもちろん、素材のカットや瓶への詰め方も工夫しています。 <u>ピクルス液に使っているシードルは、仙台市内の「秋保ワイナリー」</u> のもので、味付けも食材ごとに変えています。
	

◆お問合せ先◆

公益財団法人仙台市産業振興事業団 経営支援部 経営支援課 担当：芳賀

〒980-6107 仙台市青葉区中央1-3-1 AER7階 TEL：022-724-1122 FAX：022-715-8205

E-mail：keieishien@siip.city.sendai.jp

URL：https://www.siip.city.sendai.jp/ouen/news/20210426_kaihatsushien.html