

News Release

(報道発表資料)

2024年5月21日

株式会社 田丸屋本店

株式会社 鈴生

西日本電信電話株式会社 静岡支店

辛味をいかした新商品“コレカラわさび”の販売について

～ICTを活用した静岡県平野部育ちの“畑わさび”で作りました～

株式会社田丸屋本店（代表取締役：望月 啓行、以下田丸屋本店）、株式会社鈴生（代表取締役：鈴木 貴博、以下鈴生）、西日本電信電話株式会社 静岡支店（支店長：番匠 俊行、以下 NTT 西日本）は、2023年3月より静岡県平野部にて ICT を活用した畑わさびの施設園芸の実証に向け試験栽培を続けてまいりました。本栽培方法で収穫された畑わさびの強い辛味をいかし、新商品を開発したことからテスト販売を開始することにいたします。



1. 実証実験の成果

田丸屋本店、鈴生、NTT 西日本の3社は、「静岡県の持続的なわさび産業振興」に関する連携協定を締結（2022年4月5日）し、2023年3月より静岡県産わさびの生産量回復を目的に平野部で栽培環境の最適化が可能なICTを活用した畑わさびの施設園芸の実証実験を進めてまいりました。この度、一定量の畑わさびが収穫できたことから、田丸屋本店により新たなわさび加工品の開発を進め、新商品化に至ったことからテスト販売を開始します。収穫した畑わさびの特徴である強い辛味をいかした商品となっております。

一方で2023年の夏は酷暑にさらされたことから、多くの株が著しいダメージを受ける結果となり、予定収量に満たなかったことから、畑わさび増産に向け、培土・液肥・温度等の栽培環境の更なる適正化をめざしております。

●生育状況の比較

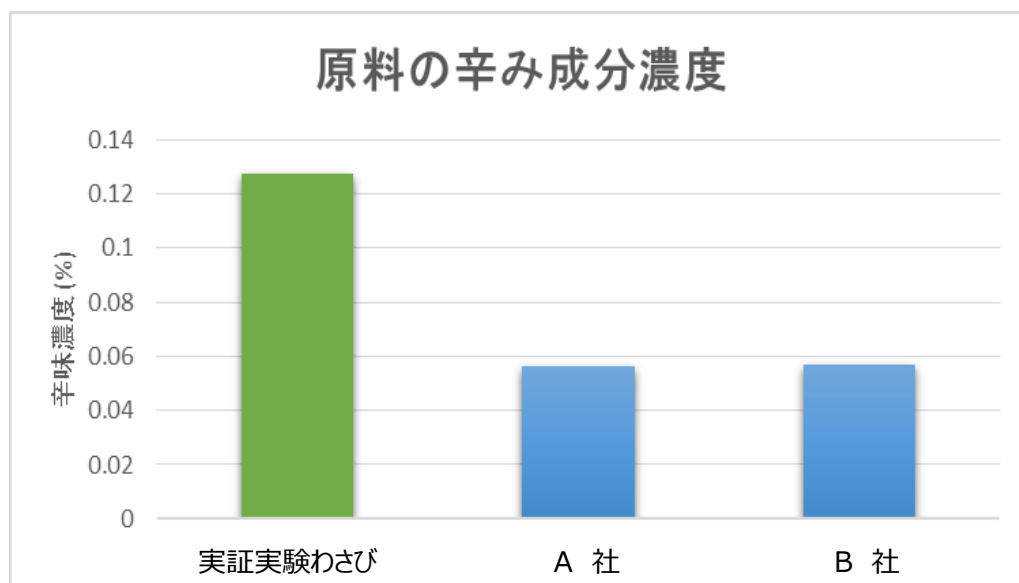


2023年3月定植直後の状況



2024年4月現在の状況

●AITC濃度*1（辛味成分）の比較 ※田丸屋本店調べ



2. 商品化およびテスト販売

今回、収穫された畑わさびの特徴である強い辛味に着目し、新商品「コレカラわさび」（ピクルス・しょうゆ漬）を開発しました。

施設園芸農業で管理された平野部育ちの畑わさびの市場価値を検証するため、一定期間・数量によるテスト販売を行い、当該結果をもとに今後の商品開発にいかしてまいります。

■ 商品の特徴・規格

商品名	コレカラわさび ピクルス	コレカラわさび しょうゆ漬
		
特徴	三杯酢に漬け込んだ すっきりした味わい	しょうゆだれに漬け込んだ まろやかな味わい
販売価格	550 円（税別）	
原材料	わさび、漬け原材料（醸造酢、醸造調味料、還元水飴、三温糖、本みりん、醤油（小麦・大豆）、食用植物油脂）/環状オリゴ糖、酒精、調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・大豆を含む）	わさび、漬け原材料（たん白加水分解物、醸造調味料、醤油、本みりん、三温糖、還元水飴、醸造酢、食用植物油脂）/環状オリゴ糖、酒精、（一部に小麦・大豆を含む）
原料原産地名	静岡県産（わさび）	
内容量	40 g	
賞味期限	30 日	
保存方法	要冷蔵（10℃以下）	
製造者	（株）田丸屋本店	
販売元	静岡市駿河区下川原 5-34-18 TEL054-258-1115	

■テスト販売概要

以下店舗で販売いたします。

販売期間	2024年5月21日(火)～7月上旬 *2	
販売場所	・田丸屋本店(紺屋町) (静岡市葵区紺屋町6番地7)	連絡先 : 054-254-1684 営業時間 : 10:00～19:00
	・旬菜旬魚 造りの山葵 (静岡市葵区紺屋町5-2)	連絡先 : 054-273-0031 営業時間 : 17:00～23:30 (日曜のみ 22:00 まで)

3. 各社の役割と目標

会社名	役割	目標
田丸屋本店	・収穫したわさびの加工・販売 ・収穫したわさびの成分分析	静岡県産わさびの生産量回復と ブランド化による地域のわさび市場の拡大
鈴生	・栽培用施設の準備 ・わさびの栽培、収穫、出荷	畑わさびの施設園芸事業のパイオニアとして 静岡県内農家を牽引
NTT 西日本	・施肥/灌水システム等の運用自動化が 可能な栽培環境の構築	ICTを活用した誰でも栽培可能な パッケージの開発と定着

*1 アリルイソチオシアネートの略。わさびやカラシ等に含まれる有機硫黄化合物で数値が高いほど辛さを感じると言われております。

*2 畑わさびの収穫量によって変更になる可能性がございます。

※ ニュースリリースに記載している情報は、発表日時点のものです。現時点では、発表日時点での情報と異なる場合がありますので、あらかじめご了承くださいとともに、ご注意をお願いいたします。

※ 2023年3月28日のニュースリリースにつきましては、下記よりご確認ください。

URL: https://www.ntt-west.co.jp/newscms/shizuoka/12834/shizuoka_n20230328a.pdf

審査 24-S246