

令和5年度南幌町まちづくり活動事業補助金実績報告

- 団体名：結丸（ゆいま～る）
- 事業名：新規作物（小松菜）を使用した特産品開発
- 開発特産品：小松菜キムチ

【2023年】

小松菜キムチ販売実績

2回 トドックへ掲載 販売価格 397円（税込）200g

・1回目 注文数 1,235個 ・2回目 注文数 376個

※トドックへの掲載のタイミングでAコープ、ビューロー、なんぼろ温泉にて販売しました。

【2024年】7月頃トドックへ掲載予定



みほのオススメ

シャキシャキ食感

今週の+1品

「キャベツキムチ」でお馴染みのメーカーがつくる、新作キムチですよ!

南幌

NEW! 新

パクパクと箸がすすむ味と食感!
南幌産小松菜のマイルドなキムチ。
南幌の指定農場で大切に育てられた小松菜を、マイルドな辛さの特製キムチ液に漬け込みました。一夜漬けの製法でシャキシャキとした食感を生かしています。

20534 蔵
南幌町農産物加工センター
小松菜パクパクキムチ(きざみ)

200g 本体 368円(税込397円)
100gあたり55kcal[アレルギ-]大豆、りんご、ゼラチン、ごま(賞13日) 48324600004

原材料名/小松菜、漬け原材料(キムチのたれ)りんご、ごぼう、砂糖、醸造酢、食塩、調味料、砂糖、食塩、唐辛子、かつお節エキス、にんにく、しょうが、ごま(ソルト)、調味料(アミノ酸等)、着料、着色料、増粘多糖類、着色料(アミノ酸系)、一部にりんご、大豆、ゼラチンが含まれます

※写真はイメージです。※パッケージのデザインが写真と異なる場合がございます。

【 課題 】

小松菜キムチの原料となる小松菜を農産物加工センターへ卸し、製造販売は加工センターへ任せている。

加工センターとしては、小松菜は規格外品などが出ず、原材料費を下げる事が出来ないため、今年から値上げせざるを得ない。

トドックも昨年は1回目の注文数が1,000個を超えたから2回目の注文もあったが、今年値上げ後どのくらい注文があるかは未知数。

(通常、キャベツキムチだと2,000個以上の注文はある)

販路の確保や、毎年の町民還元販売などがないと常時販売することは難しい。というのが加工センターの見解です。

小松菜は、安定供給できるようハウスの増設もしており、新聞等への情報提供も検討しているが、小松菜キムチの常時販売が出来ないと町内外へ浸透させることができない。

しかし、加工センターの意向もある為、現状打開策が見つからずにいる。