

令和5年度 事業系食品ロス削減啓発セミナー

講演

わが社の食品ロス削減の取り組み



令和5年11月7日  
株式会社別子飴本舗  
代表取締役 越智 秀司

本日の演題

～「ポリポーリ」開発秘話～

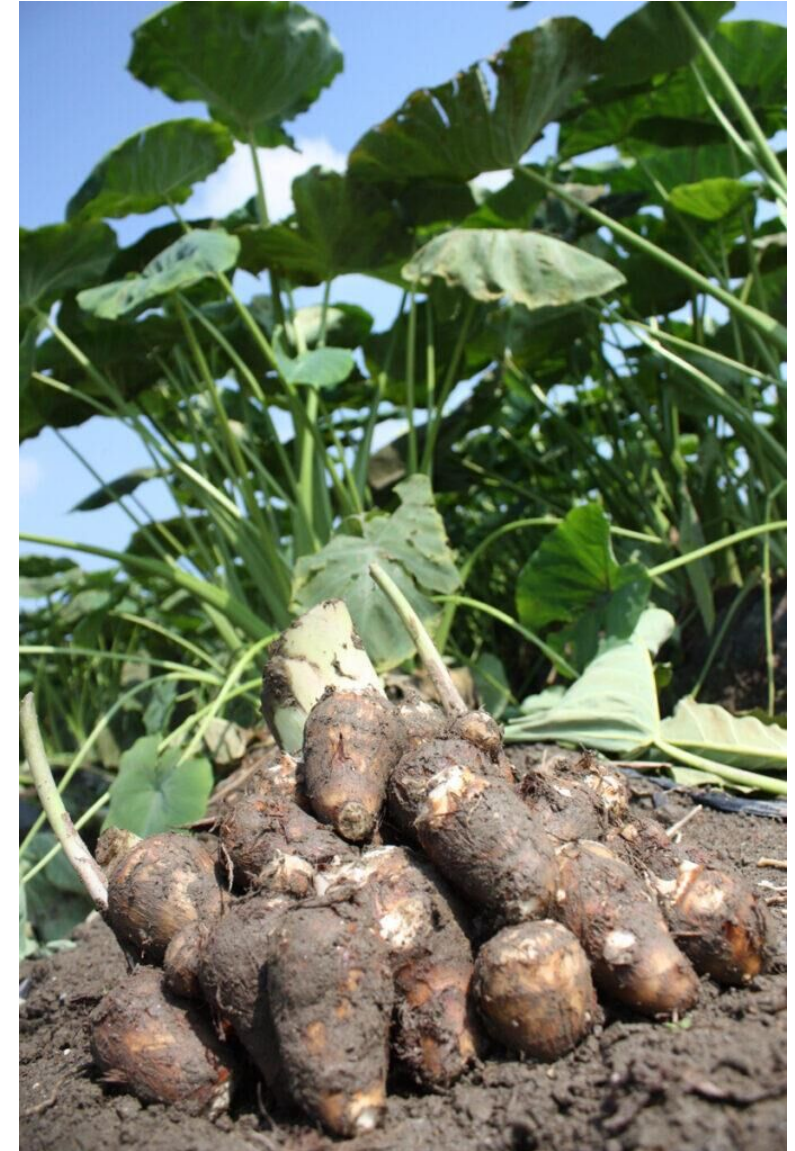


## はじまりは10年前

愛媛県の農業試験場でオリジナル開発されたサトイモ「伊予美人」。  
食味よし、多収も見込める“ブランドサトイモ”。



しかし、**年間2,000トンにも及ぶ「親イモの廃棄」**が課題であった。  
※大量にサトイモを栽培する職業農家では、通常、  
「親イモは捨てるもの」。食べることもできるが、基本的には保存する  
場所がないため、ごみとして処分されていた。



この状況を受け、県や全農えひめから、「廃棄する親イモを原料にスイーツが作れないか？」という打診が。



「ポリポーリ」の企画・開発に着手。



早い段階から、「伊予美人の柔らかい肉質とねっとりした食感は、スナック菓子に合う」という確信があった。

## 開発時の苦勞



納入直後のサトイモ(親イモ)

- 原料のサトイモ(親イモ)は農産物であり、年によって収穫量に波がある。
- 加工のために粉状にすると、容量が1/20程度になり、生産効率が悪い。



この課題は現在も解消されていない。

## 販売時の苦勞

- 銀座三越で行ったサンプル販売は評判も上々。
- 全日空(子会社)が機内販売品に採用するなど、順調な受注。
- しかし！ 想定外のコロナ禍で「愛媛らしさを前面に出した土産物」としては、商材として厳しい状況に。



現在では、コロナの収束に伴う土産物需要の回復に加え、「レシピ提案による普段使い」需要の掘り起こしに注力している。

# ホームページによる レシピ提案

別子飴本舗  
BEST TASTE HONPO

簡単おいしいアレンジレシピ

伊予美人の里芋バー

## ポリポリー

PORI POHRI

**ポリポリー・チーズ  
のレシピ**

- ① ポリポリーをお好みの長さに割る or 砕く
- ② サラダにふりかける
- ③ **ポリポリーチーズサラダの完成!**

**ポリポリー・しお  
のレシピ**

- ① ポリポリーをお好みの長さに割る or 砕く
- ② サンドイッチに入れる
- ③ **ポリポリー食感がたまらない1品に!!**

**ポリポリー・鯛  
のレシピ**

- ① ポリポリーをお好みの長さに割る or 砕く
- ② お茶漬けにふりかける
- ③ **鯛茶漬けに大変身~!!**

**ポリポリーな食感、こだわりの手作り!  
愛媛の里芋「伊予美人」を使用した  
新しいスナック菓子!**

里芋「伊予美人」は、愛媛県の試験場でオリジナル開発された、良食味、多収の品種「愛媛農試V2号」の愛称です。平成19年に全農が商標登録し、現在はJAうまの主力ブランドとして全国各地に出荷を行っています。

伊予美人の特徴は、柔らかい肉質とねっとりとした食感。石鎚山系の豊かな伏流水と瀬戸内の温暖な気候、肥沃な土をいかし、農家が愛情込めて育てています。

四国中央市（JAうま）

**愛媛県**

# 商品ラインナップ



バラエティパック



しお味



鯛味



チーズ味



スパイスカレー味



もんじゃ焼き味



おかげさまで人気商品となり、工場を拡張して増産中！



## 今後の課題

- 原材料(親イモ)の入手困難  
親イモが、加工食品の材料(カレーの具、おでんなど)として人気が出てきた。  
⇒食品ロス削減の観点からは良い傾向だが…
- 供給先が少ない  
現在はJAうま、JAえひめ未来のみ。
- 製造効率が悪い  
粉状にすると仕入れた親イモの容量が20分の1程度になる。



躍々として迎を年日六十二九  
開の山銅子別友住る誇に界古は  
ま見目に業事念記多幾へ加を彩生と段一にび  
くしとんめ極を賑般にもとと春や今は都工  
るな重び慶に覚味の特独未以売発も 別子 べっしあめ  
すまめてけ続を進蕪路一へ味の決居新に正てへ迎を年



ご清聴ありがとうございました。