

こおりやま広域圏タイ販路開拓プログラムを活用 タイ・ランシット大学と共同で市内等企業の商品を 活用したタイ料理のレシピ開発を行いました



ターゲット 17.17

2025 年 6 月 25 日

郡山市農商工部

産業雇用政策課

課長 齋藤 健一

TEL：924-2258

SDGs ターゲット 17.17 「効果的な公的、官民、市民社会のパートナーシップを奨励・推進する」

本市と産学官協力に関する連携協定を締結するタイのランシット大学と共同で、こおりやま広域圏企業の製造する商品を活用した、タイ料理のレシピ開発を行いました。本市事業で実施予定のタイの販売店での試食販売等において活用されます。

1 タイへの海外販路開拓支援事業について

ランシット大学と協働で、市内企業及びこおりやま広域圏内企業の海外進出、輸出促進を図る事業になります。本市の強みである「医療福祉」「健康食品」分野での販路開拓を目指します。

2 協定の概要について

ランシット大学と、以下の分野における協力関係を築きます。

- 医療福祉関連製品の評価支援
- 市産品によるレシピ開発支援
- タイマーケットへの販路開拓・拡大支援
- インターンシップなど学生交流 など

3 ランシット大学について

- 医療・理工・経営・人文・芸術の5つの学群、83の学科を有する、学生数3万人の私立の総合大学になります。
- 日本国内の16大学と連携協定を締結し、世界29か国の学校、企業、支援機関等とも連携協定を締結しています。
- ランシット大学との連携は、2023年2月にバンコクで開催された「JAPAN EXPO THAILAND 2023」において、ランシット大学の先生が本市ブースに訪問していただき、本市の輸出の取組みを紹介した中で、意見交換を重ねたところ、関係性が構築されたものです。

4 こおりやま広域圏内企業の製造する商品を活用したタイ料理のレシピ開発について

(1) 参加企業及び商品 ※五十音順

- ①アルファ電子株式会社（う米めん） TEL：0120-400-106
- ②株式会社郡山製餡（andcoro あんころ） TEL：024-943-5200
- ③株式会社宝来屋本店（あまざけ） TEL：024-943-2380

※開発されたレシピは各企業のウェブサイト等に掲載されます。

※商品の詳細については、各参加企業へお問い合わせください。

(2) レシピ開発者 タイ・ランシット大学 調理学部専任講師

ティーラガンヤー・タンスワンランシー 氏

(3) レシピ詳細

①パッキーマオガイ
(タイ料理の焼きそばの一種)



②パッタイ (タイ発祥のタイ風焼きそば)



③カノムコー (タイの白玉だんご)



④カノムクロック (タイの伝統的な
ココナッツミルクベースのお菓子)



⑤ウンガティ
(タイのココナッツミルクと寒天のゼリー)



⑥タイ風サラダドレッシング

