

| | | | |
|-------|---|------|-------------|
| 3類型 | 農林水産物 | 通巻番号 | 4-26-015 |
| 地域資源名 | 美濃ハツシモ | 認定日 | 平成27年2月2日 |
| 地域 | 岐阜市、大垣市、関市、美濃市羽島市、美濃加茂市、各務原市、山県市、瑞穂市、本巣市、海津市、岐南町、笠松町、養老町、垂井町、関ヶ原町、神戸町、輪之内町、安八町、揖斐川町、大野町、池田町、北方町、坂祝町 | 所管省庁 | 農林水産省・経済産業省 |

事業名：ハツシモの米粉でつくるゴーフレットなど焼菓子の製造・販売事業

会社名：合資会社若林製菓

所在地：岐阜県加茂郡坂祝町黒岩466番地

連絡先：TEL：0574-26-2100

FAX：0574-25-9033

HP：<http://www.waka-kashi.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・合資会社若林製菓は、昭和28年の会社設立以来、60年以上に渡り、観光地における土産品のOEMを中心に、小麦粉煎餅を製造してきた。
- ・本事業では、自社ブランド商品の新規展開を目指し、岐阜県の代表的な米の銘柄である「美濃ハツシモ」の特性を生かした米粉ゴーフレットを開発した。
- ・商品開発にあたっては、市場や消費者のトレンドを捉え、小麦粉を一切使用しない米粉のみでの生地を開発した上、様々な品種の米粉を検討した結果、地元で生産される「美濃ハツシモ」100%にこだわった。



【写真：「お米のゴーフレット」】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・本商品は、小麦粉成分を一切使用せず、米粉100%で生地を作っており、軽い食感と米の風味が楽しめる独自性のある商品となっている。
- ・使用する米粉は、岐阜県の代表的な米の品種「ハツシモ」にこだわり、地域色を前面に出すことができる。

◆市場性

- ・お菓子需要は根強く、食費にける割合が微減する中でも一定程度を保っている。また、原材料や商品の産地をこだわる傾向も根強く、合わせて健康志向もあって十分な市場が見込める。

◆販路

- ・自社直売店をはじめ、道の駅、SAやPA、生協をはじめとするこだわり商材を扱う店舗、さらには通信販売、OEMでの展開を目指す。

地域における関係事業者との連携

- ・原料となる「ハツシモ」は地元の農家が栽培するものを使っている。また、岐阜県の若手経営者が集まり地域発信をするグループに属し、地域活性化の取り組みを実施している。