

3類型	農林水産物	通巻番号	5-27-005
地域資源名	福井米	認定日	平成27年10月21日
地域	福井県福井市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：福井県産米粉100%を使用した温度によって食感が変化する冷凍カステラの開発・販路開拓

会社名：株式会社竹内菓子舗(3210001016376) 所在地：福井県福井市花堂北2-12-3
 連絡先：TEL:0776-36-2456 H P: [http:// www.takeuchikashiho.com/](http://www.takeuchikashiho.com/)
 FAX:0776-43-0943

事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源「福井米」の特徴である粘りと食味がそのまま活かせる米粉として活用するため、粉碎方法を工夫しパサつき感のないカステラに仕上げられた。さらに冷凍することにより、懸念される保水性を向上させていくことで、米の風味が活かした米粉カステラで賞味期限が長く設定できる商品化につなげられた。「米粉カステラ」というテーマでブランド化していくことで、地域産業資源福井米の認知度が高まり、地域の他の米粉加工業者や稲作農家への波及効果が期待される。



【地域産業資源福井米】

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

小麦アレルギーの心配がなく、ふわふわ感のある甘みが活かせる米粉カステラである。顧客から強い要望のある手土産需要に応えられるよう、賞味期限を長く設定した商品であり、需要の低下する夏場にも需要が期待できる。

◆需要の開拓の方針

新規店舗(工場)での生産能力を高めていながら、新規販路の開拓先として、展示会への出展とともに、県内・首都圏の百貨店、生協などのカタログ販売等を想定している。

◆商品の特性

当商品は、冷凍、解凍してもカステラのふわふわ感を損なわず、冷凍状態で食べるとクリームが冷たさが伝わるなど、温度によって食感が変化する夏場にほしいカステラとなっている。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

冷凍技術のさらなる研究、商品の試作に関しては、福井県食品加工研究所の指導を受け、ブランディング、販路開拓などにおいては、(公財)ふくい産業支援センターの協力を得て、地域の百貨店などでの販売等から事業を進めていく。



【冷凍状態のクリーム】



【アイスるおいさ 越のカステラ】