

3類型	農林水産物	通巻番号	3-26-238
地域資源名	群馬の小麦、群馬の苺やよいひめ、群馬のブルーベリー、群馬のりんご	認定日	平成27年2月2日
地域	群馬県前橋市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名：パイ用フィリング製造技術を応用した群馬県産農産物のパイ焼き菓子シリーズの製造販売事業

会社名：ル パティスリー ヒデ

所在地：群馬県前橋市川原町2-3-6

連絡先：TEL:027-289-4101
FAX:027-289-4102

H P: <http://www.lepatisserie-hide.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

群馬県は我が国屈指の小麦生産地であるが、その活用のほとんどが麺類であり、群馬県産小麦の普及拡大とともに新たな活用が課題である。また、果物においては、高品質の群馬県産ブランドを数多く開発しているが、生・冷凍・ドライ化による加工は進んでいるものの、それらを活用した商品化の取組み、ブランド化に繋がることなどが求められている。本事業では、群馬県産の小麦粉をパイ生地のベースに使用し、小麦本来の薫りを味わえ、間に挟むフィリングにも群馬県産果実や野菜を使い、今までにないフィリングとパイの一体感を生み出した食味・食感のパイ焼き菓子を開発する。そして、地域に愛され、地域を代表するお菓子づくりを目指す。果物の多様な活用方法、農産物とのコラボレーションによるシリーズ化を進めることにより、地域農業活性化に貢献する。



【直営店舗】



【独自ノウハウにより開発したパイ焼き菓子】



【試作開発品】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

シートパイ焼き菓子に半生食感のフィリングを挟んだ商品は他に類をみなく、独自性を訴求し競合他社商品との差別化を図る。

◆市場性

日本における贈答品としてのお菓子の市場は年々増加しており、地域の食材を利用したお土産のニーズは高い。新しいパイ焼き菓子として進物利用からプチギフトを主に展開し、また地域においてはお土産需要を促進させる。

◆販路

自社直営店、ネット販売を中心とし、地域事業者と連携して販売を行う。首都圏の百貨店、高級スーパー、セレクトショップ等への展開を図る。

地域資源における関係事業者との連携

農業者及び卸業者等の地域事業者と連携し地域一体となった群馬県産品開発の展開を計画する。また、小売業、地域観光産業との協業を促進させ群馬県を代表する洋菓子、お土産品として連携を図りプロモーション推進することで、地域一体の活性化を目指す。