

3類型	農林水産物	通巻番号	3-25-214
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26年2月3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：群馬県産の小麦と果実発酵種を活用した、新たなパン等の開発・販売

会社名：増田煉瓦 株式会社

所在地：群馬県前橋市石倉町4-18-11

連絡先：TEL： 027-251-5824
FAX： 027-251-4185

H P : <http://www.masudarenga.co.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

本事業では、群馬県産小麦粉を100%、また、群馬県産果物(苺、ブルーベリー、りんご)の果実やドライフルーツから種おこしをした果実発酵種を使い、石窯の「輻射熱」と「遠赤外線効果」を活かして焼き上げる新しいパンを開発する。具体的には、一般のパンに比べてカロリーが半分の「カロリーコントロールパン」、噛まずに口の中ですっと溶ける「くちどけパン」、群馬県産果物をふんだんに使った「プレミアムパン」などの焼成品・半焼成品のほか、群馬県産小麦粉のみを独自配合した「ミックス粉」を開発・販売する。



【石窯イメージ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

群馬県産小麦粉のみを使用し、風味がよく、独自の食感や機能性を兼ね備えたパンは珍しい。また、複数の蛋白質含有量の異なる群馬県産小麦粉を独自配合した、簡単にパンが焼けるミックス粉も珍しく、希少価値の高いものである。

◆市場性

厨房の広さや人材不足などの理由により、こだわりのパンを焼くことができない飲食店などが多く存在している。また、健康志向が高まってきており、地元食材を使った「地産地消商品」も注目されているなか、これらのニーズに応える時代に対応した商品となっている。

◆販路

既存取引先である、カフェ、ベーカリーショップ、ホテルレストランなどへ商品をPRするとともに、イベントや展示会などへ参加し新規販路開拓を行う。



【カロリーコントロールパン(試作品)】



【くちどけパン(試作品)】

地域資源における関係事業者との連携

群馬県内の企業、農業者、地域おこしを意欲的に活動する団体などと連携しながら、観光イベントの実施などを通じて商品をPRし、群馬県産小麦や果物の用途拡大や消費量の増加に取り組み、知名度向上につなげる。そしてベーカリーショップなどの創業者に対し、パンの製法を伝え独立を応援することによる雇用増加や地域活性化につなげていく。