

3類型	農林水産物	通巻番号	3-22-140
地域資源名	群馬の小麦	認定日	平成22年6月15日
地域	群馬県渋川市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：群馬県産の全粒粉小麦を使用した新しい味覚のうどんの開発・製造と販売

会社名：株式会社大澤屋

所在地：群馬県渋川市伊香保町水沢198

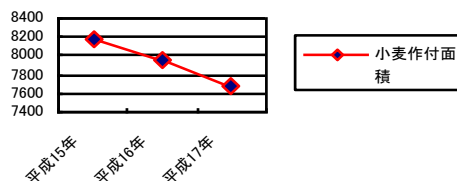
連絡先：TEL：0279-72-5872
FAX：0279-72-2300

H P：http://www.osawayaya.co.jp

事業概要(新たな活用の視点)

・現在、うどんの原料は外国産小麦が一般化し、全国的に使用されている。本事業では、地域産業資源「群馬の小麦」を活用して、70ミクロンまで細かく製粉した全粒粉であるという今までにない特徴を活かした新たな「のどごし・食感・味覚」にこだわったうどんを提案する。

群馬県小麦作付面積/農水省データ 単位:ha



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・このうどんは、地元年配者には懐かしい味覚のうどんとして、また、県外客や若者には従来と全く異なる食感と味覚のうどんというコンセプトとする。

本事業では、長年、水沢うどんの製造で培ってきた技術を活かし、県産の小麦を使用して、今までと異なるうどんの「のどごし・食感・味覚」を創りあげる。

◆市場性

・既存の国内市場としては、主要顧客である観光客(年間来店25万人)の中の新たなうどんに興味を示す顧客、および、地元屋食客を中心に通販顧客、インターネット販売顧客をターゲットとする。更に新たな市場として、海外市場(中国内モンゴル地域、欧州)に展開する。

◆販路

・観光客・地元屋食客・通販顧客向けには、自社直営の伊香保町の3店舗で提供する。

また、出店検討中の大澤屋中国(内モンゴル)店では群馬県産小麦を使用して現地で製造販売する。さらに売店での土産品や提携の外販先(旅館・ホテル・SA・高崎駅・道の駅・食の駅)において新商品を販売する。そして連携した地元のうどん店や伊香保温泉の旅館・ホテル、地元のパン屋、まんじゅう屋には全粒粉の小麦粉とうどんの販売も行う。

本事業における新たな視点

	本製品	従来の活用
製粉	群馬県産小麦/ふすま入り全粒粉	海外産小麦(主にオーストラリア)/ふすまを取り除いた粉
色	茶褐色	白
香り	香りあり	香りなし

全粒粉100%での色の比較



全粒粉うどん試作品



地域資源における関係事業者との連携

・第一に、小麦生産者との連携である。群馬県産の小麦を契約栽培で購入することで地元農業者の小麦生産の維持・拡大、農業収入の安定化が可能になる。第二に、小麦加工品製造の事業者との連携である。地元のうどん店や名物の焼まんじゅう店、小麦にこだわる地元パン屋への全粒粉の提供も可能であり県産小麦の消費拡大を図る。

第三に、地元伊香保温泉の旅館、ホテル、みやげ店における土産物商品として提供し、事業者との連携をより一層深めていく。