

地域	愛知県 岡崎市	認定日	平成21年12月10日	通巻番号	4 - 21 - 043
----	---------	-----	-------------	------	--------------

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

種子島産安納芋を使ったスイーツの製造・販売事業

独自の貯蔵施設「中温蔵」での徹底した温度及び湿度管理により、糖度30度以上に熟成した安納芋を活用し、自然の甘さとクリーミーな食感を活かした安納芋スイーツ「みつ姫」をブランド化して企画・販売。

➤ 連携体

農林漁業者

トーシン(株)(農業)

安納芋の減農薬栽培及び中温蔵での十分な熟成、さらにはペースト化といった加工による高付加価値化に取り組む。

中小企業者

ジャパンファースト(株)(食品販売業)

糖度30度以上に熟成した安納芋の自然な甘さとなめらかな食感を兼ね備えたプリン等のスイーツを企画。「みつ姫」のブランドを冠し、一般に流通している安納芋商品との差別化を図った販路開拓を行う。

サポート機関等

岡崎商工会議所、中京銀行、地域活性化支援事務局

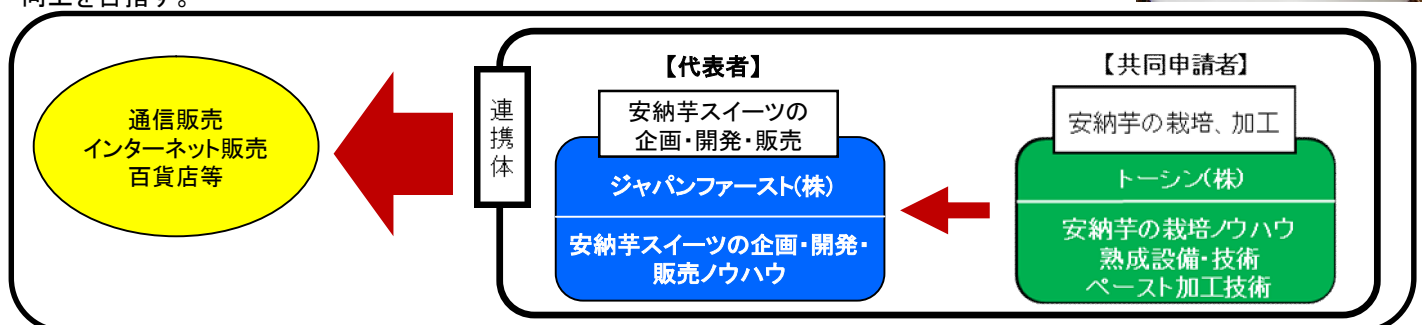
➤ 連携の経緯

種子島産安納芋の通信販売を手がけるジャパンファースト(株)は、保存が難しい安納芋の通年販売を実現し、生産農家の経営安定に寄与したいと考えていた。そこで、熟成により糖度が大幅に増加する特徴を活かしたスイーツを考案。一方、トーシン(株)は、安納芋を種子島の特産品として定着させるべく、生産、加工及び普及に努めていた。糖度を30度以上に増加させる熟成方法の確立とともに、安納芋スイーツ「みつ姫」のブランド化を図ることで両者の思いが一致し、連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

トーシン(株)は、種子島特有の温暖な気候の中、ミネラル豊富な土壌で減農薬栽培を行い良質な安納芋を生産。さらに、中温蔵での徹底した温度及び湿度管理による熟成処理、ペースト加工までを一貫して行うことにより高付加価値化を図る。ジャパンファースト(株)は、十分に熟成された安納芋を活用したこだわりスイーツ「みつ姫」を企画・販売。既存の通信販売チャネルを基軸に販路開拓を行い、ブランド力の向上を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で5,808万円の売上高増加、熟成・ペースト加工による農業の六次産業化

減農薬栽培した安納芋の、中温蔵による熟成処理及びペースト加工等を行うことで、農業の六次産業化を図ることにより、高い収益性が期待される。

中小企業者

4年で5,000万円の売上高増加、PBブランド「みつ姫」の確立

糖度の高い安納芋を活用したスイーツ「みつ姫」をPBブランド化し、他の安納芋商品と差別化を図った販路開拓による売上向上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : ジャパンファースト株式会社

T E L : 0564-28-4499

E - m a i l : cima.co.tatebe@themis.ocn.ne.jp

所在地 : 愛知県岡崎市梅園町3丁目7番地14

F A X : 0564-28-4456

ホームページ : <http://www.japanfirst.co.jp/>