

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

# 愛知県産小麦「きぬあかり」を原料とする麩を活用した焼き菓子等の製造・販売事業

愛知県産小麦「きぬあかり」を麩と生地を活用し、味覚が濃厚な麩の焼き菓子等の製造及び販路拡大に取り組む。

## 連携体

**農林漁業者** 都築 君保(農業)

新品種小麦「きぬあかり」の栽培及び乾燥・調製に取り組み、収益の増加を図る。

**中小企業者** (株)麩屋銀(法人番号 2180301015891) (食料品製造業)

新品種小麦「きぬあかり」を麩と生地を活用し、独自に開発した製造方法により、味覚が濃厚な麩の焼き菓子等を製造し、新たな市場を開拓する。

**連携参加者** 宮ザキ園(飲食料品小売業)、名古屋文化短期大学

宮ザキ園は販路開拓支援を行い、名古屋文化短期大学は新商品開発アドバイスをを行う。

**サポート機関等** 碧海信用金庫、(独)中小企業基盤整備機構中部本部

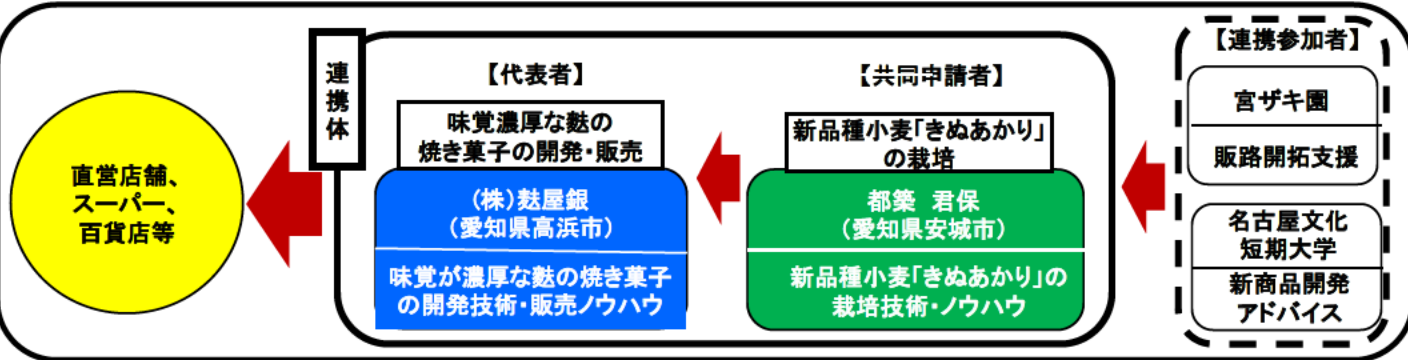
## 連携の経緯

愛知県高浜市で麩の製造を行う(株)麩屋銀は、濃い味を求める消費者ニーズに応える新商品として、麩の特徴である吸水性の高さを活かして、味付けを濃くする開発を進める中、愛知県農業総合試験場で新たに開発された新品種小麦「きぬあかり」に着目。愛知県安城市で昭和50年代より小麦の栽培を行っている都築君保は、より付加価値のある農産物を栽培し、新たな販路を確保することが農業経営の安定化に繋がると考えていた。両者で連携し、新品種小麦「きぬあかり」を活用した味覚が濃厚な麩の焼き菓子の製造・販売を行うこととなった。



## 連携に当たっての課題や工夫等

都築君保は、新たに化学肥料を削減した栽培方法により新品種小麦「きぬあかり」の栽培に着手し、自ら乾燥・調製を行うことで、品質の向上と安定生産に取り組む。(株)麩屋銀は、新品種小麦「きぬあかり」を活用して、焼き菓子専用の麩を製造し、生地に練り込むなど独自の加工方法により、味覚が濃厚な麩の焼き菓子等の製造に取り組む、新たな自社ブランドの確立と販路開拓を図る。



## 連携による効果

**農林漁業者** 5年で約140万円の売上高増加による収益力の向上、作付面積の増加

新品種小麦「きぬあかり」の栽培を行うことで売上高増加と収益力の向上を図る。

**中小企業者** 5年で約1,060万円の売上高増加、新たなブランドの構築

新品種小麦「きぬあかり」を活用した味覚が濃厚な麩の焼き菓子等を製造・販売することで新たな市場を開拓。新たなブランドの構築が期待される。

## 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社麩屋銀  
TEL：0566-54-5577  
E-mail：info@fuyagin.so.jp

所在地：愛知県高浜市豊田町1丁目213番地49  
FAX：0566-54-5578  
ホームページ：http://www.fuyagin.co.jp/index.html