

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 鶏種特定した「尾張の卵」を活用したケーキサンド等加工食品の製造・販売事業

新たな鶏種マースの「尾張の卵」を活用した卵焼き風パンケーキサンド等加工食品の製造及び販路拡大に取り組む。

### 連携体

**農林漁業者** 一宮市浮野養鶏(株)(農業)

鶏種の変更、マリーゴールド等を添加した配合飼料により「尾張の卵」の生産に取り組み、収益の増加を図る。

**中小企業者** (有)小ざくらや一清(食料品製造業)

「尾張の卵」を活用し、独自に開発した黄色く柔らかい厚みのある生地ケーキサンド等加工食品を製造し、新たな市場を開拓する。

**サポート機関等** 岐阜信用金庫、(独)中小企業基盤整備機構中部本部

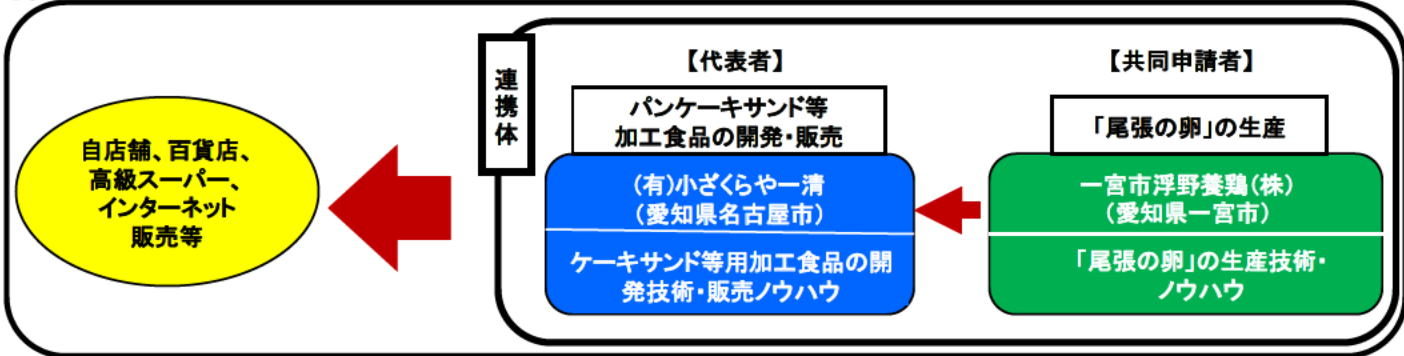
### 連携の経緯

(有)小ざくらや一清は、昔ながらの和菓子職人の技を活かした、若年層に馴染みのある洋菓子の開発を進める中、原材料の要となる卵について、黄身の色が濃く、卵白の泡立ちの良い卵を求め、自社ブランド「尾張の卵」を確立させるために、卵の品質向上とともに、加工品の商品化を課題としていた一宮市浮野養鶏(株)と連携。(有)小ざくらや一清は、新たな鶏種の「尾張の卵」を活用したパンケーキサンド等加工食品の製造・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

一宮市浮野養鶏(株)は、飼養鶏種を「マース」に変更し、マリーゴールド等を添加した独自の配合飼料を給餌することで、濃厚卵白が豊富で黄身の色を鮮やかにした「尾張の卵」の生産に取り組み品質の向上を図る。(有)小ざくらや一清は、「尾張の卵」を主原料とする独自のレシピによる卵の濃厚な味わいと柔らかな食感と、pH調整により黄身の色を活かした焼き色によるケーキサンド等加工食品の製造に取り組み、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4,540万円の売上高増加による収益力の向上、飼養羽数の増加

鶏種の変更、マリーゴールド等を添加した配合飼料により「尾張の卵」の生産を行うことで売上高増加と収益力の向上が確保される。

**中小企業者** 5年で1,440万円の売上高増加、新たなブランドの構築

「尾張の卵」を活用し、独自に開発した黄色く柔らかい生地製造方法によりケーキサンド等加工食品を製造、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：有限会社小ざくらや一清  
TEL：052-412-4013  
E-mail：

所在地：愛知県名古屋市中部区稲上町2丁目88番地  
FAX：052-412-4099  
ホームページ：http://www.kozakuraya.com/