

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

# 農薬と化学肥料の使用量を減らした栽培で生産した新規需要米を使用するオリジナル米粉カステラ等の製造販売事業

米粉ならではの“もちもち感”と“ふっくら感”を両立させたカステラ等、米粉を使用した和洋菓子の製造・販路拡大を行う。

## 連携体

**農林漁業者 (株)ファームズ (農業)**

農薬、化学肥料を減らした方法で、効率的に安心安全な新規需要米を栽培するとともに、米粉に適した水分管理を行う。

**中小企業者 (有)レイク・ルーズ (食料品製造業)**

特許製法(申請中)により、米粉以外のつなぎを使わない技術でつくる米粉カステラ等を製造販売する。

**連携参加者 大橋ヤンマー産業(株) (機械器具小売業)**

米の検査資格を保有し、(株)ファームズが生産した米のトレーサビリティを明確にする。

**サポート機関等 岐阜県、(財)岐阜県産業経済振興センター、(独)中小企業基盤整備機構中部支部**

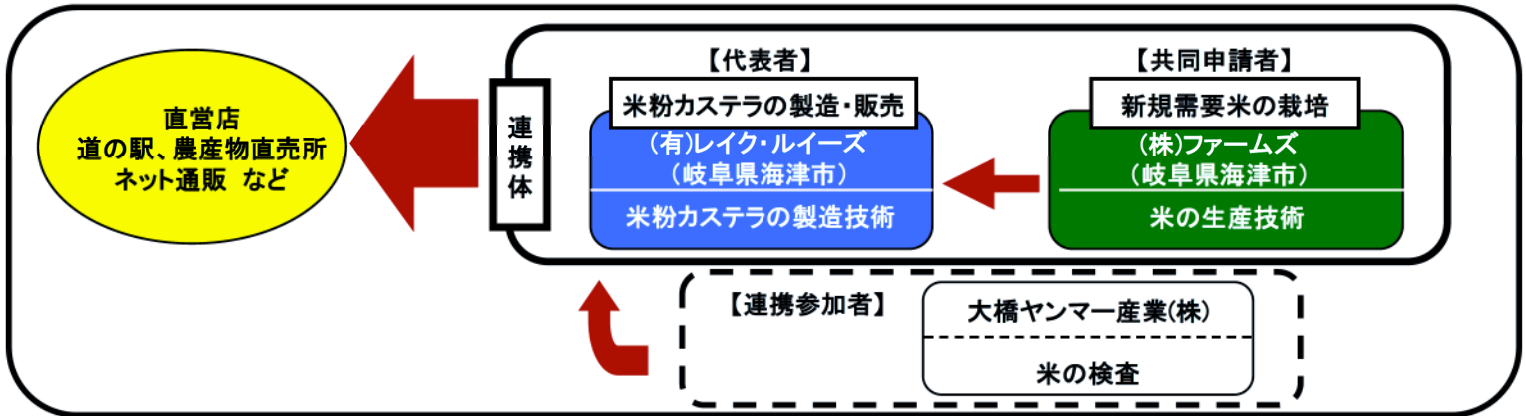
## 連携の経緯

喫茶レストランの運営や米粉を使った麺やパンを製造販売する(有)レイク・ルーズは、それらを市場に出していく際に多くの消費者と接し、米粉食材の市場性を把握してきた。世の中には米粉食品は数多くあるものの、そのほとんどがつなぎなどに米粉以外のものを添加しており、純粋な米粉食材はほとんどない状況を把握した。そこで、自社の技術力に磨きをかけ、米粉以外のつなぎを使わない技術でつくるカステラを開発するにあたり、その原料を検討する中で、地元の代表品種である「ハツシモ」などを農薬等を減らして栽培をする(株)ファームズと知り合い、今後の需要増加や品質向上にも対応することで意気投合し、連携に至った。



## 連携に当たっての課題や工夫等

(有)レイク・ルーズは、長時間にわたって米粉ならではの“もちもち感”と“ふっくら感”を実現するべく、米粉の粒度の最適化から原材料の配合比率・配合方法、焼き方に至るまでの一連の製法を確立(特許申請中)。(株)ファームズは、カステラの更なる美味しさの追求と単位当たり収穫量の増加、コスト低減のため、新規需要米として「多収米」の栽培とともに、苗と苗の間隔をあけて田植えを行う「疎植栽培」に新たに取り組む。また、保有する乾燥機で米粉に適した水分調整を行う。



## 連携による効果

**農林漁業者 5年で210万円の売上増加と、地域の遊休農地の有効活用**

新規需要米の栽培拡大を図ることにより、自社の経営基盤を確立するとともに、増加する地元中山間地の遊休農地を減らす。

**中小企業者 5年で3,170万円の売上増加と、米粉商品の拡販**

オリジナルな製法で作る米粉商品を新たに展開し、麺等の先行する他の米粉商品との相乗効果を図る。

## 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社レイク・ルーズ 所在地：岐阜県海津市南濃町奥条292-9  
 T E L : 0584-55-0777 F A X : 0584-55-0777  
 E - m a i l : hotta@kome-men.com ホームページ : http://www.kome-men.com/