

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

岐阜で生まれたイチゴ「濃姫」を活用した新たなイチゴ風味菓子の製造販売事業

岐阜いちごの代表品種のひとつである「濃姫」を使って、地元色を打ち出したイチゴ風味のお菓子を製造販売する。

➤ 連携体
農林漁業者 **西垣 忍 ほか5名（野菜作農業）**

品種「濃姫」の栽培を行うとともに、加工品用途の需要開拓を行い、過熟果などを活用する。

中小企業者 **株式会社長良園（ビスケット類・干菓子製造業）**

長年の菓子作りの技術やノウハウを活用し、イチゴの風味を出した新感覚の焼き菓子類を製造販売する。

連携参加者

サポート機関等 **岐阜県、(独)中小企業基盤整備機構中部本部**

➤ 連携の経緯

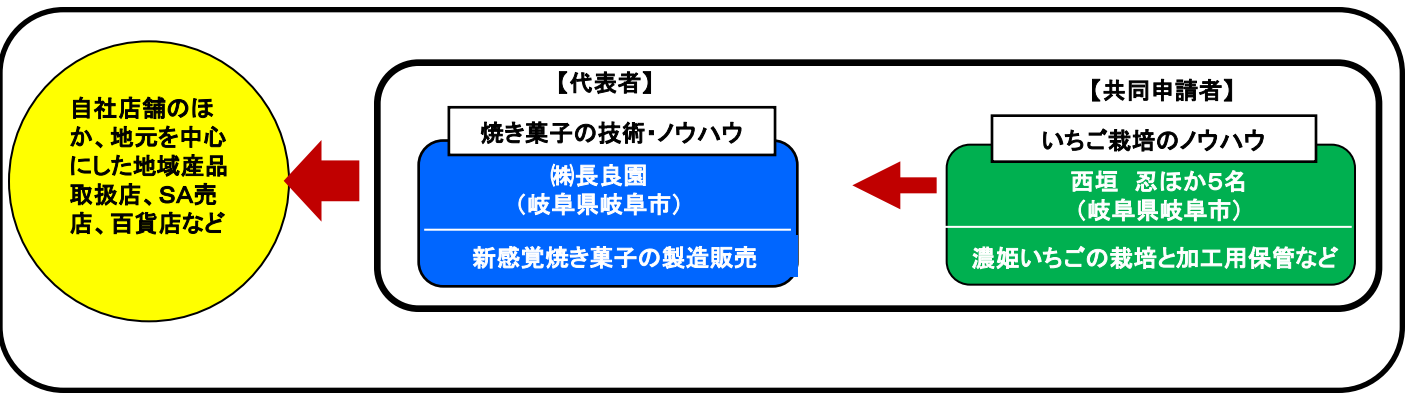
岐阜県岐阜市で長年にわたり菓子製造業を営んできた長良園は、OEM商品を中心に幾多の賞を獲得する老舗メーカーであるが、一方で、自社ブランド商品の拡充にも取り組んできた。競争環境が激しい中、地元ならではの特徴を持った商品開発を目指す動きの中、地元には「濃姫」という品種のイチゴがあることを知りその利用を目指した。

一方で西垣忍をはじめとする「濃姫」イチゴを生産する6人の新規就農者はグループを組み、「濃姫」にこだわったいちごの生産拡大を行う中、未利用果や過熟果の問題に頭を悩ませてきた。今回、長良園と知り合い、果実のへた取りをしない等、手間をかけない状態で出荷を可能としたことで連携が始まった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

長良園は、冷凍したいちごをそのまま焼き菓子に活用するために、これまでに培った技術を駆使して原料選定や配合、製法を確立した。また、商品にストーリー性を持たせるため、いちごが「濃姫」であることから織田信長の名を使い信長ゆかりの地、岐阜ならではの商品とした。西垣忍ら6人の濃姫生産者のグループは、未利用果や過熟果を加工用として出荷するため、2次選別を行うとともに冷凍加工することにより、年間を通じ安定して長良園にいちごを供給できる仕組みなどを構築した。



➤ 連携による効果

農林漁業者 **5年間で売上増加約18,000千円と廃棄していたいちごの活用と周知度向上**

これまで捨てていたいちごに付加価値が付けられるとともに、加工品により「濃姫」の認知度が向上する。

中小企業者 **5年間で当事業からの売上増加約30,000千円と自社ブランド展開**

地元特産のいちご「濃姫」を使った話題性のあるおいしい焼き菓子類により、収益と知名度向上が図れる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	: 株式会社長良園	所在地	: 岐阜県岐阜市北鶉4-30
T E L	: 058-274-1251	F A X	: 058-274-1309
E - m a i l	: eigyo@nagaraen.com	ホームページ	: http://www.nagaraen.com/