

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

タンパク質含有量を調整した小麦を活用し生麺に近い食感を実現した乾麺の製造・販売事業

小麦のタンパク含有量を調整することで、生麺に近い食感となる乾麺の製造及び販路拡大に取り組む。

連携体

農林漁業者 有限会社林ファーム(法人番号 3180302017102)(農業)

農薬・肥料を調整することで、特定のタンパク質含有量となる小麦の生産に取り組み、収益の増加を図る。

中小企業者

小笠原製粉株式会社(法人番号 1180301015109)(食品品製造業)

タンパク質含有量を調整した小麦を使用し、生麺に近い食感で食物繊維が豊富な乾麺を製造し、新たな市場を開拓する。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構中部本部

連携の経緯

小笠原製粉(株)は、自社ブランドの新商品展開として、常温保存で賞味期限の長い乾麺の開発を進める中、生麺に比べ「もちり感」のある乾麺の開発を進める中、タンパク質割合が8.0%~8.5%の小麦粉が、「もちり感」のある乾麺を作るうえで最適であることが分かった。そこで、小麦作りに定評があり安定的に供給することができる(有)林ファームに相談を持ちかけた。両者で連携し、生麺に近い食感の乾麺の製造・販売を行うことになった。



【麦の収穫の様子】

【キリン家庭用うどん】

連携に当たっての課題や工夫等

(有)林ファームは、小笠原製粉(株)が要望するタンパク質含有量の小麦とするために、新たに農業・肥料を低減した栽培と収穫した小麦のタンパク質含有量検査に取り組むことで収益の向上を図る。小笠原製粉(株)は、タンパク質含有量を特定した小麦を使い、独自のレシピによる原材料配合と製造方法により、生麺に近い食感で食物繊維を豊富に含んだ乾麺の製造に取り組み、「キリンラーメン」ブランドの拡充と販路開拓を図る。



連携による効果

農林漁業者 4年で55万円の売上高増加による収益力の向上、作付面積の増加

タンパク質含有量の小麦とするために、新たに農業・肥料を低減した栽培と収穫した小麦のタンパク質含有量検査に取り組むことで、売上高増加と収益力の向上が確保される。

中小企業者

4年で2,088万円の売上高増加、「キリンラーメン」ブランドの確立

タンパク質含有量を特定した小麦を活用し、独自に開発したレシピと製造方法により生麺に近い食感で食物繊維が豊富な乾麺を製造することで新たな市場を開拓。「キリンラーメン」ブランドの強化・ブランドロイヤリティの向上が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：小笠原製粉(株) 所在地：愛知県碧南市汐田町三丁目33番地
 TEL：0566-41-0480 FAX：0566-42-6969
 E-mail：info@ogasawara-seifun.jp ホームページ：http://ogasawara-seifun.jp/