

### ③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 十勝産素材を使用したパーベイク(半焼成)パンの開発と販路開拓

北海道十勝産の小麦・農産物を活用した半焼成パンを開発し、安心・安全こだわりの商品として販路開拓を行う。

#### ➤ 連携体

農林漁業者

伊藤 弦輝 (農業)

十勝地域において生産量が少ないパン用小麦「キタノカオリ」の本格生産に取り組む。

中小企業者

(株)満寿屋商店 (パン製造業)

十勝産素材を使用した長期保存が可能なパーベイク(半焼成)パンを開発し、カフェバーカーリー等で販売する。

連携参加者

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター

北海道産小麦を使用した加工食品の研究実績をもとに、パーベイク製法の分析・評価を行う。

サポート機関等

地域活性化支援事務局、(財)北海道中小企業総合支援センター

#### ➤ 連携の経緯

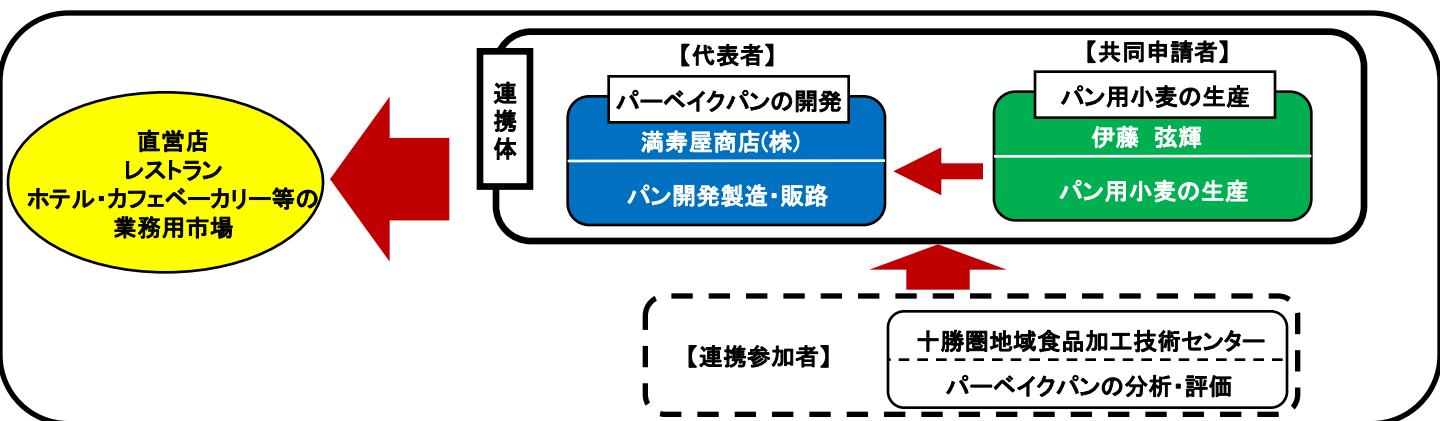
(株)満寿屋商店は、首都圏など遠方で十勝産素材にこだわった新商品を販売できないか模索していた。

一方、伊藤弦輝氏は、十勝地域では数少ないパン用小麦「キタノカオリ」を生産していたことから、両者が連携して十勝産素材を使用した、長期保存が可能なパーベイク(半焼成)パンを開発することとなった。



#### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

新商品の開発では、原材料の安定供給が課題となっていることから、伊藤弦輝氏は、小麦の生産技術の向上を図り、栽培面積の拡大を行う。国内において、パーベイク(半焼成)パンの商品事例が少ないため、(株)満寿屋商店は、連携参加者の協力を得てパーベイク技術を確立させ、新たに業務用市場の販路開拓を実施する。



#### ➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で約700万円の売上高増加、「パン用小麦」の安定栽培の確立・圃場拡大

パン用小麦を契約栽培することにより、安定栽培の確立や圃場の拡大が期待される。

中小企業者

4年で約1.2億円の売上高増加、業務向けの新市場開拓

十勝産素材にこだわった新商品の開発により新規市場が開拓され、付加価値の高い商品としての販売が期待される。

#### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社満寿屋商店  
 T E L : 0155-22-4690  
 E - m a i l : masuya@tmt.ne.jp

所在地：帯広市西1条南10-2  
 F A X : 0155-22-4680  
 ホームページ：http://www.masuyapan.com