

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

赤井川村産の米を活用した新しい冷麺の開発・製造及び販売

赤井川村産の米(おぼろづき)を使った「もちもち感」「粘り」がある新しい冷麺を開発・販売する。

➤ 連携体

農林漁業者

農事組合法人ロックスプリング農場組合(農業)

農地、営農技術、労働力を活かして、赤井川村で米を生産する。

中小企業者

(株)フライヤーズカンパニー(食料品製造業)

製麺技術、製造設備を活かして、米粉を使った冷麺を開発・生産し、全国の焼肉店等に販売する。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部

➤ 連携の経緯

(株)フライヤーズカンパニーは、平成13年の設立以来、「札幌製麺」のブランドで生ラーメン、そば、うどん、冷麺などを製造し、業務用・卸向けに販売してきた。中でも冷麺は、北海道産小麦を原材料としていることや、生麺であることから乾麺より調理時間が短く、市場から高い評価を得ており、全国の大焼肉チェーン店等へ納品されている。

「他の店にはない特色ある新しい商品」を望む取引先の声に着目して、北海道産の米粉を使った冷麺を企画し、かつ、生産者の顔が見える商品開発に着手した。当社と同じ想いで原材料の米を安定供給できる農業者を探した結果、北海道赤井川村のロックスプリング農場組合と連携することとなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

ロックスプリング農場組合が生産する米(おぼろづき)を原料として、(株)フライヤーズカンパニーが冷麺を開発・製造・販売する。原材料を従来の小麦粉から米粉へ変えることにより、「もちもち感」と「粘り」があり、子供や高齢者でも食べやすい新食感の麺を開発する。

米粉の割合を高めると、一般的にぼそぼそしがちであるが、冷麺製造に長けた(株)フライヤーズカンパニーの製麺技術・ノウハウを活かし、通常の冷麺にひけをとらない味となるよう、加水率、原材料・添加剤の調合割合の最適化等の工夫を行う。

当面は、既存取引先である焼肉店、飲食店、高速道路サービスエリア売店等を販売ターゲットとする。これら業務用の販売が軌道に乗った段階で、個人消費者向けにインターネットを通じた販売も行う。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で170万円の売上高増加

米の生産拡大により売上増加が期待される。

また、離農者や耕作放棄地に課題を抱える赤井川村において、本事業を通じた地域活性化が期待される。

中小企業者

5年で3,800万円の売上高増加

新商品の投入により売上増加が期待されるほか、赤井川村の新たな特産品として地域のブランド化が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：(株)フライヤーズカンパニー

T E L : 011-858-7333

E - m a i l : info@sapporoseimen.com

所在地：北海道札幌市豊平区月寒東3条16丁目

F A X : 011-858-7338

ホームページ：http://www.sapporoseimen.com