

地域	埼玉県 新座市	認定日	平成21年3月19日	通巻番号	3 - 20 - 032
----	---------	-----	------------	------	--------------

事業名	直接糊化技術を用いた加工玄米によるパンと麺の製造販売 および製品別最適米品種の開発
-----	--

連携体	中小企業者	東京技研フーズ(株)(食料品製造業)
	農林漁業者	キトンファーム山下(米作農業)
	連携参加者	(株)亀製麺、(株)初雁麺(以上、めん類製造業)、(有)大門精養軒、(株)キニョン(以上、パン製造業)、日本大学生物資源科学部食品生命学科

サポート機関等	多摩信用金庫、地域活性化支援事務局
---------	-------------------

事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

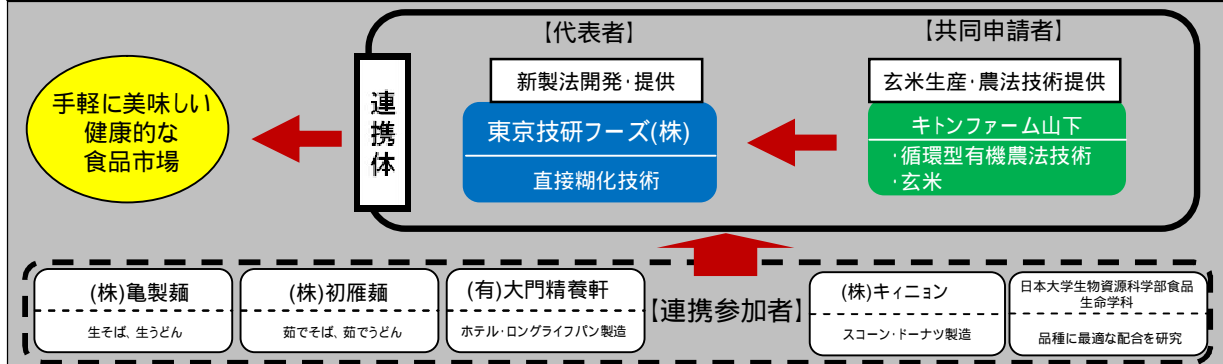
連携の経緯
 東京技研フーズ(株)が、食材開発・販売を営む中で食品残渣の飼料活用を希望するキトンファームと出会う。既存取引先から食品残渣を提供、連携を開始。
 その後、キトンファームの循環型有機農法による玄米に、同社の直接糊化技術を活用することで、付加価値向上が実現できるのではとのことから本事業がスタート。また、最終製品化に向け、(株)亀製麺、(株)初雁麺、(有)大門精養軒、(株)キニョンが連携に参加。
 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力
 本事業は、循環型有機農法で生産した玄米を、直接糊化技術を使ってパン、および麺に練りこむことで「高食感・高風味」、「高栄養価」で「生産履歴表示」された商品を中心に中間マージンを省くことで「求めやすい価格」で提供するもの。パンはシットリ感が持続し、麺は茹で伸びやコシが改善される。
 よって食品関連の不祥事に起因する安全・安心へのニーズを持つ育児中の家庭や、美味しさへの意識の高い、中高年層をターゲットとした市場開拓を行う。



(直接糊化製法によるパン イメージ)



連携体の構成と活用する経営資源



期待される地域経済への効果等
新商品の売上高 6,100万円(平成25年度) 地域内循環型農業の確立 地域農産物の高付加価値化 地域初の加工玄米商品ブランドの確立

代表企業等の連絡先
代表者(所在地): 東京技研フーズ株式会社 (埼玉県新座市石神5-5-19) 電話番号: 0424-72-2411 F A X 番号: 0424-71-6682 E-mail: tokyo-giken@syd.odn.ne.jp