

①規格外や低未利用品の有効活用

「春日部完熟梨」を加工した梨あんを使い、梨の食感と風味が楽しめる和菓子商品群の開発・販売

春日部産の梨を使用して、独自の製造ノウハウにより梨独特の食感や風味を活かした「梨あん」を開発し、それをベースにした和菓子商品群を製造し、「地域特産品」として梨及び梨加工品の価値を高め、販売を展開する。

連携体

農林漁業者 **大塚果樹園（農業）**

春日部梨組合を取りまとめ、梨生産の技術知識を活かしながら「春日部完熟梨」の生産と安定供給に取り組む。

中小企業者 **(有)ちぐさ（飲食料品小売業）**

梨独特の食感や風味を活かした「梨あん」と、それを使用した和菓子商品群を開発し、地域特産品として販売展開する。

連携参加者 **春日部商工会議所、お菓子の家スワン（飲食料品小売業）**

春日部商工会議所は、ネットワーク構築・PRの支援を行う。お菓子の家スワンは、(有)ちぐさが開発した梨あんを洋菓子へ展開する。

サポート機関等 **さいたま商工会議所、地域活性化支援事務局**

連携の経緯

地元春日部産の果物を使用した和菓子商品開発を模索していた(有)ちぐさでは、こだわりの梨栽培を実施している大塚果樹園に、梨の提供と安定的な供給方法の確立を依頼した。一方、大塚果樹園では味に問題はないが変形などの理由で規格外品となっていた梨の活用方法を模索していたため、今回の連携に至った。

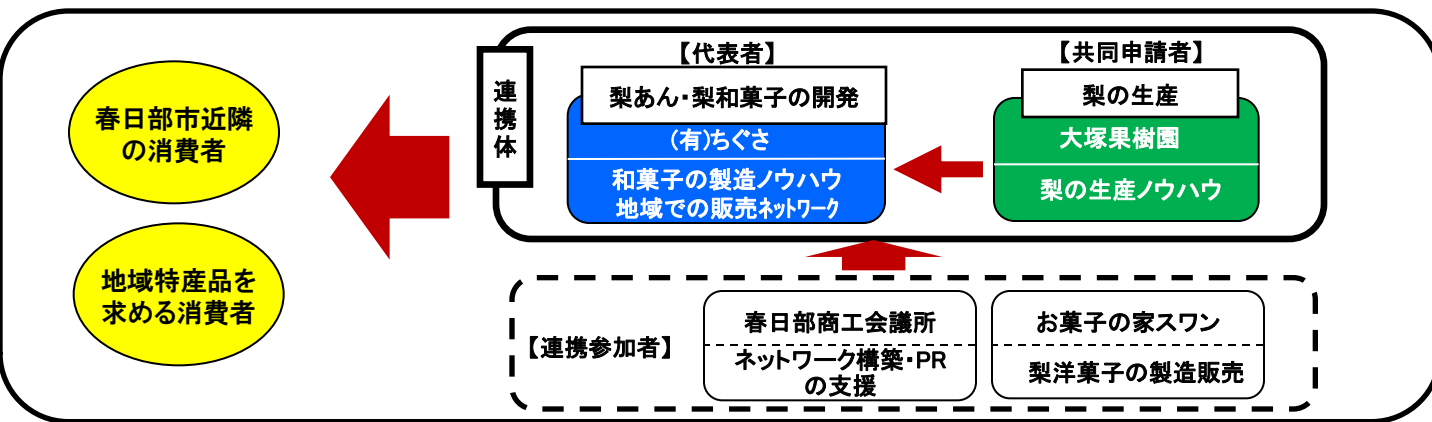


大塚果樹園の梨農園

連携に当たっての課題や工夫等

大塚果樹園は使用農薬や肥料、収穫時期などのルールを確立し、それを梨組合に展開し、「春日部完熟梨」をブランド化して地域内外へPRする。(有)ちぐさは消費者のニーズに応える地元産梨を使用した梨あん及び梨和菓子を開発し、春日部の特産品としての地位を確立する。

ちぐさの工房を兼ね備えた本店



連携による効果

農林漁業者 **5年で240万円の売上高増加、春日部梨のブランド価値向上**

「春日部完熟梨」としてのブランド確立と梨商品の観光農園での販売により、農業経営の安定に貢献すると期待される。

中小企業者 **5年で2,100万円の売上高増加、地元雇用2人増加、地域特産品として地位確立**

梨の食感と風味が楽しめる和菓子の開発により、売上高と地元雇用の増加、春日部名物としての地位確立が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社 ちぐさ
TEL：048-755-7760
E-mail：chigusa-ara@nifty.com

所在地：埼玉県春日部市一ノ割1-5-26
FAX：048-755-7768
ホームページ：http://kazma21net.cool.ne.jp/chigusa/