

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

姫リンゴ等信州産果実丸ごと1個用いた和菓子の開発・量産・販売

リンゴ1個を丸ごと用いた「リンゴ大福」を開発し販売することで、リンゴに対する世間の関心を高め、リンゴ関連商品の需要拡大を図りたい。そして「リンゴ大福」を信州の代表的な銘菓に育てる。

➤ 連携体

有限会社黒岩果樹園(法人番号 1100002009202)
(農産物の生産及び販売)

農林漁業者

姫リンゴ栽培に必要な土づくりから有機質肥料の開発・収穫時期を見極めるノウハウ(鮮度、品質の管理)

有限会社カナメヤ製菓(法人番号 9100002010433)
(和洋菓子 製造販売)

中小企業者

長野県の代表的な地域資源農産物であるリンゴを材料とする新しい和菓子を開発し信州の銘菓に育てたいと考えてきたが、今回「いちご大福」をヒントに、リンゴ1個を丸ごと用いた大福の製造販売を実施する。

サポート機関等

長野県中小企業振興センター、(独)中小企業基盤整備機構関東本部
長野県工業技術総合センター 食品技術部門、一般社団法人長野県農村工業研究所

➤ 連携の経緯

黒岩果樹園では、アルプス乙女の特徴を活かした食品加工原料としての供給先を探していた。カナメヤ製菓は、長野県特産品であるリンゴを活用した大福の商品化で、大きさ、糖度、酸度、硬度の基準を満たす原料規格に適合した姫リンゴを求めているが、事業計画に必要な量を通年供給できるのは、黒岩果樹園だけであった。



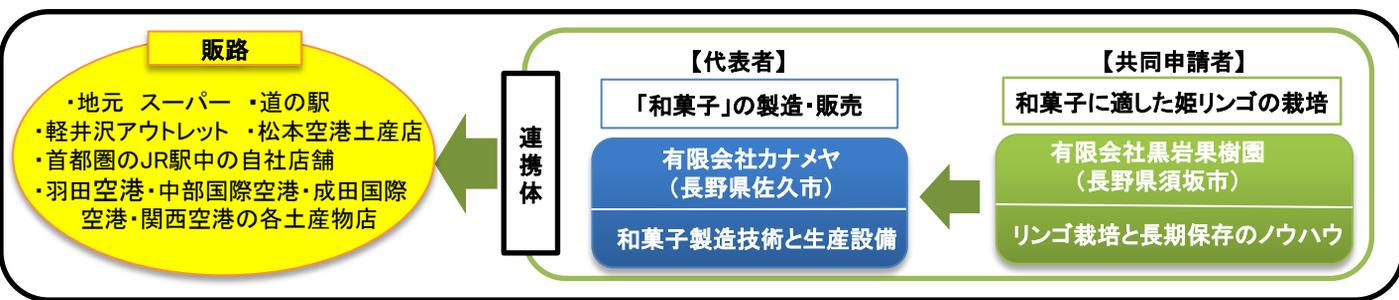
長野県特産の姫リンゴ一個を丸ごと用いた大福

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

黒岩果樹園は、収穫後の低温保管、スマートフレッシュ処理法(貯蔵技術に関する技術)、貯蔵施設に、密閉型保冷庫を導入し、均一品質の材料を適時適量、安定供給できる体制づくりと栽培技術確立し、供給を確保するため、栽培規模を拡大し、近隣のリンゴ農家へも栽培協力を得る。カナメヤ製菓は現有設備に新鋭包餡機を増設し、長野県工業技術総合センター食品技術部門と共同研究を進め、「姫リンゴ入り大福」の量産化技術確立する



新鋭設備増設



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年後に、821万円の売上高増加、経営基盤の強化

安定的な経営基盤の確立ができるとともに、姫リンゴの新しい需要とで高付加価値化を実現できる。

中小企業者

5年後に、4,146万円の売上高増加、観光土産品の販路拡大

長野県特産の果実を用いた果実入り大福シリーズを発売することで、従来の販路に加え、軽井沢アウトレット、土産物取扱店、鉄道駅中店、道の駅、空港等に販路を拡大できる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社カナメヤ製菓
TEL：0267-82-7827
E-mail：t.s-kanameya@lime.plala.or.jp

所在地：長野県佐久市北川570-3
FAX：0267-82-7320