

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

スイーツに適した桑の葉・桑の実の開発とそれを活用したスイーツの商品化

スイーツに適した桑の葉・桑の実を研究・開発し、それを活用した新しい桑の葉・桑の実スイーツを開発・需要拡大する。

➤ 連携体

農林漁業者 **株式会社マルベリーファーム（農業）（法人番号7090001011782）**

スイーツに適した桑の葉の栽培方法・収穫方法・加工方法の研究・開発してさくら茶屋に安定的に供給するとともに、さくら茶屋が開発・生産した桑の葉スイーツを全国の物産展等で販売する。

中小企業者 **さくら茶屋（飲食店）**

地元食材の桑の葉・桑の実でフランス料理のレストランメニューとして提供できるスイーツを開発・提供するとともに、対面で試食してもらい、そのおいしさや健康効果をお客様にアピールし、販売を行う。

サポート機関等 **山梨県商工会連合会、韮崎市商工会、北杜市商工会
（独）中小企業基盤整備機構関東本部**

➤ 連携の経緯

地元食材を使った新たなスイーツの開発、レストラン以外の販路の拡大を狙っていたさくら茶屋と、桑の葉を使った美味しい商品を開発・販売することによる桑の葉の売上拡大を狙っていた(株)マルベリーファームとの思惑が合致し、連携に至った。

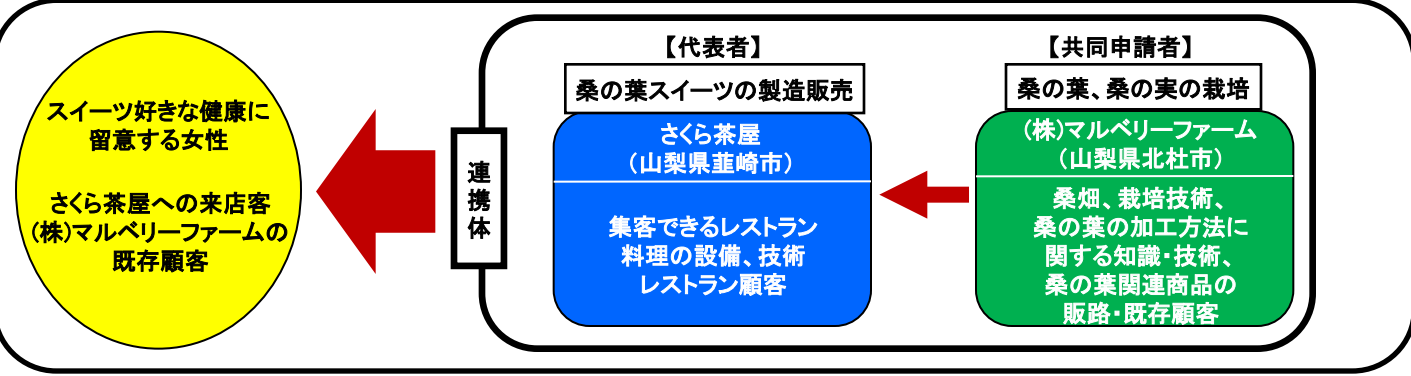
➤ 連携に当たっての課題や工夫等

スイーツに適した桑の葉の栽培方法・収穫方法・加工方法について連携体で研究・開発し、桑の葉・桑の実を使ったスイーツを、(株)マルベリーファームの知識・技術も活用して、地元食材使用、フランス料理のレストランメニュー、手作り、安心・安全、色鮮やかさ、機能性などに特徴を持たせて開発する。

開発した桑の葉・桑の実スイーツの販売は両者で行うとともに、両者で収穫イベントを開催して、新規需要開拓・認知度向上を図る。また、桑の葉を使った料理を開発・提供し、桑の葉の認知度向上を図る。



<桑の葉スイーツの試作品>



➤ 連携による効果

農林漁業者 **5年で550万円の売上高増加、桑の作付面積を耕作放棄地等を活用して拡大**

本事業の商品の販売に加えて、桑の葉の認知度向上による既存商品の売上増加、農地の活用が図られる。

中小企業者 **5年で2,000万円の売上高増加、収益性の改善**

桑の葉スイーツの販売とともに、自社レストランの来店客を増やすことにより、売上増加と収益性改善が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：さくら茶屋	所在地：山梨県韮崎市藤井町南下条171-1
TEL：0551-23-0030	FAX：0551-23-0037
	ホームページ：http://www.sakurachaya-lapassion.com/