

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 長野県産原料を使用した冷凍そば・流水解凍タイプの冷凍そば及び生そば等の開発、製造及び販売

主原料のそば粉、小麦粉には長野県産原料のみを使用し、特に原料そばは生産者を特定した安曇野産原料そばにこだわった高付加価値な『信州そば』の製造・販売を行う。

### 連携体

農林漁業者

青柳農園(米作以外の穀作農業)

『信州の環境にやさしい農産物認定』認定を受けた方法で栽培を行うとともに刈り入れ時期の管理、乾燥方法を工夫して製粉した際に風味が豊かで色が緑色に近い安曇野産原料そばを生産し安定供給する。

中小企業者

信越明星株式会社(めん類製造業)

消費者の様々なニーズに応える長野県産原料を使用した高付加価値な「信州そば」の製造・販売を行う。

サポート機関等

上田市、(公財)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

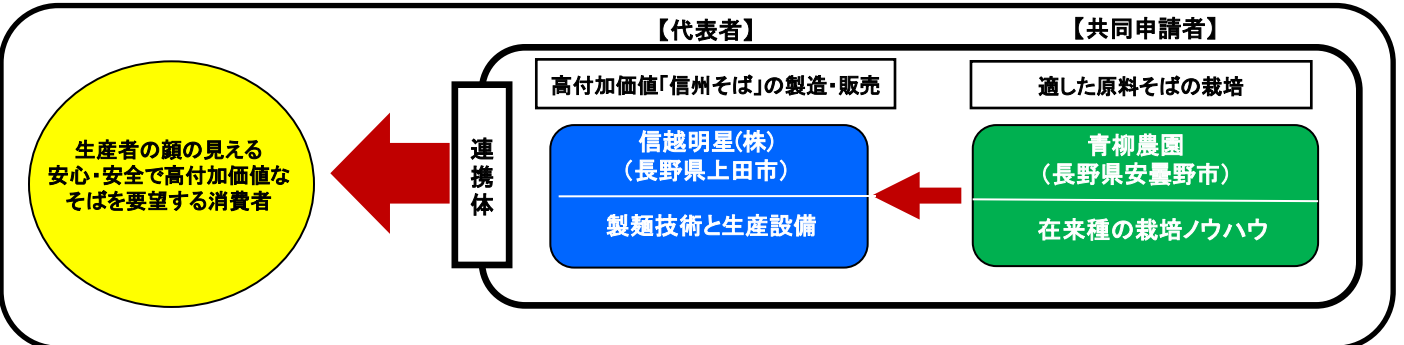
### 連携の経緯

信越明星(株)は、長野県産原料のみを使用した高付加価値な『信州そば』を製造するため、高品質な原料そばを安定供給できる調達先を求めている。青柳農園は、『信州の環境にやさしい農産物認証』を受けたこだわりの栽培法で栽培した原料そばを安定的に購入してくれる実需者を求めている。輸入原料そばが8割という現状の中で長野県産原料のみを使用した『信州そば』の製品化に両者が力を合わせ連携することとなった。



### 連携にあたっての課題や工夫等

原料そばは、『信州の環境にやさしい農産物認証』を受けた栽培方法で栽培だけでなく、製粉時に色が緑色に近く豊かな風味のそば粉にするため、収穫時期、乾燥方法まで見直した。信越明星(株)は、納品された安曇野産そば原料と長野県産『ハナマンテン』小麦を使用して、長年培ってきた製麺技術と衛生管理技術を駆使して、原料そば粉を高配合した生そば、冷凍そばだけでなく、調理の簡便な流水解凍タイプの冷凍そばなど消費者の様々なニーズにあった高付加価値な『信州そば』を開発・製造・販売する。さらに、毎年収穫された原料そばをそば粉に製粉して製麺した上で製麺適性、官能評価を実施して結果を青柳農園にフィードバックし、最適な栽培収穫条件の検討を行っていくことで栽培技術の向上を図る。



### 連携による効果

農林漁業者

5年で3,010万円の売上高増加、経営基盤の強化

安定的な経営基盤が確立できるとともに、安曇野市内の遊休荒廃地の活用につながる。

中小企業者

5年で34,250万円の売上高増加、『信州そば』ブランドの向上、地域雇用の増加

主原料のそば粉、小麦粉には長野県産原料のみを使用した『信州そば』を提供することで、『信州そば』ブランド力がより高まり売上増加が期待される。

### 代表企業等の連絡先

企業等名：信越明星株式会社  
 TEL：0268-22-5252  
 E-mail：[h-ito@shinetsumyojo.co.jp](mailto:h-ito@shinetsumyojo.co.jp)

所在地：長野県上田市秋和942  
 FAX：0268-27-5397  
 ホームページ：<http://www.shinetsumyojo.co.jp/>