

③新たな作物や品種の特徴を活かした需要拡大

福井県産 “黄金の梅” 「新平太夫」を使用した梅製品の開発・製造・販売事業

“黄金の梅” 「新平太夫」をジャムやペーストに加工し、金箔入り高級梅ジャムをはじめ、羽二重餅、大福餅、ゼリーなどを開発、販売する事業。

連携体

農林漁業者

川島保、浜野好巳（以上、農業）

「新平太夫」の効率的な生産、収穫の工夫を行い、安定的な供給を行う。

中小企業者

新珠製菓(株)（食料品製造業）

完熟の「新平太夫」の特徴である甘みと桃に似た香り、オレンジの色合いを活かした各種梅加工商品を開発・製造・販売する。

連携参加者

越前たけふ農業協同組合（協同組合）、河野梅生産組合（農業）

「新平太夫」を“黄金の梅”としてブランド化し、選別基準などを指導する。
「新平太夫」の品質向上を目指し、収益向上、生産者の増加を推進する。

サポート機関等

福井県丹南農林総合事務所、武生商工会議所、（独）中小企業基盤整備機構北陸本部

連携の経緯

梅生産者である川島保および浜野好巳は、福井県産「新平太夫」の魅力を引き出すため、“黄金の梅”と新たにネーミングし、ブランド化や品質向上に積極的に取り組んできた。そうした中、平成23年7月に福井県丹南農林総合事務所主催の「地産地消マッチング商談会」が開催され、この商談会に参加した新珠製菓(株)は“黄金の梅” 「新平太夫」の特徴である色あいと桃に似た香りに惚れ込み、“黄金の梅” 「新平太夫」を使用した商品の開発に取り組むことになった。



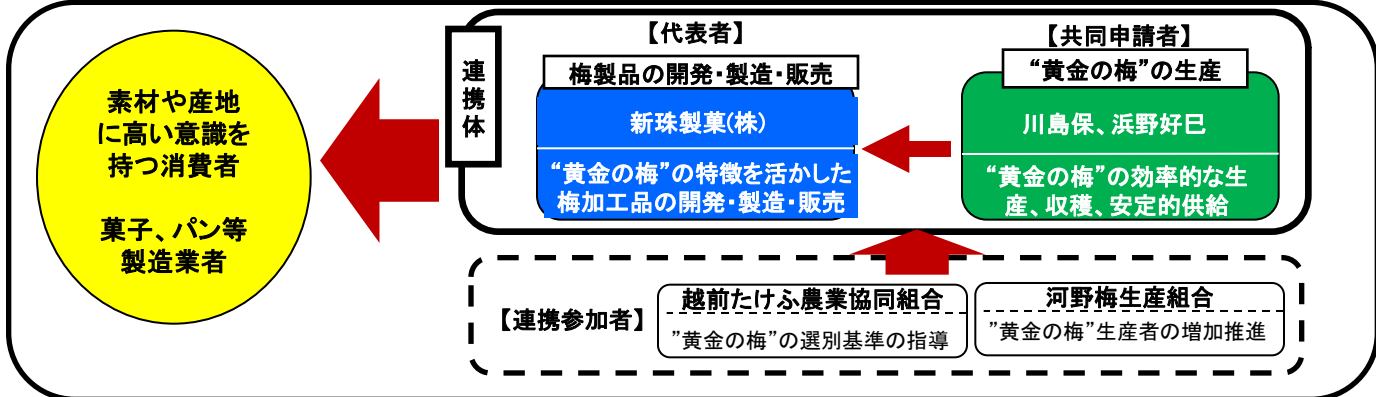
“黄金の梅” 「新平太夫」

連携に当たっての課題や工夫等

川島保および浜野好巳は、完熟して自然落下する「新平太夫」をネットで収穫する方法により、新珠製菓(株)が必要とする質・量を満たす原材料の安定的供給を行う。新珠製菓(株)は、菓子製造で培ったノウハウにより「新平太夫」の特長を活かした各種梅加工品の開発・製造・販売を行い、完熟梅の使用拡大および梅商品の販路拡大を図る。



金箔入り高級梅ジャム



連携による効果

農林漁業者

5年で200万円の売上高増加、新規用途の開拓

“黄金の梅”の完熟状態での出荷および供給先の確立により、収益向上が期待される。

中小企業者

5年で2,000万円の売上高増加、販路拡大

“黄金の梅”を使用した梅製品の開発・販売を行うことにより、差別化できる商品の強化および販路拡大が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：新珠製菓株式会社
TEL：0778-22-6272
E-mail：aratama@aratama.jp

所在地：福井県越前市小松1丁目5番1号
FAX：0778-22-1788
ホームページ：http://www.aratama.jp/company/group.php