

## 「蒸し寿司」や「棒寿司」などの冷凍米飯類の開発・製造・販売事業

低アミロース米等を使用した冷凍寿司を開発し、解凍しても食味・食感の落ちない冷凍・解凍技術を用いて石川県内外の新たな販路開拓に取り組む。

### ➤ 連携体

**農林漁業者**

**有限会社たけもと農場、農事組合法人北辰農産（農業）**

冷凍米飯に適した低アミロース米を農薬や化学肥料を低減して生産し、供給を行う。

**中小企業者**

**株式会社芝寿し（食料品製造業）**

冷凍・解凍しても食味の落ちない冷凍寿司を開発・製造・販売する。

**連携参加者**

**サポート機関等**

**（独）中小企業基盤整備機構北陸本部**

### ➤ 連携の経緯

（株）芝寿しは笹寿司をはじめとする押寿司や米飯商品の製造にあたって「生産者の顔の見える米」を使用するため、石川県内の農業者数社と契約栽培を行っている。その中でも有機栽培のコシヒカリ生産など意欲的な米作りを行っている（有）たけもと農場や（農）北辰農産との連携が強まり、新規事業の冷凍米飯事業を進めるにあたって冷凍米飯に適した米の提供や新たな品種の作付などによる連携事業に取り組むこととなった。



冷凍蒸し寿司



### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

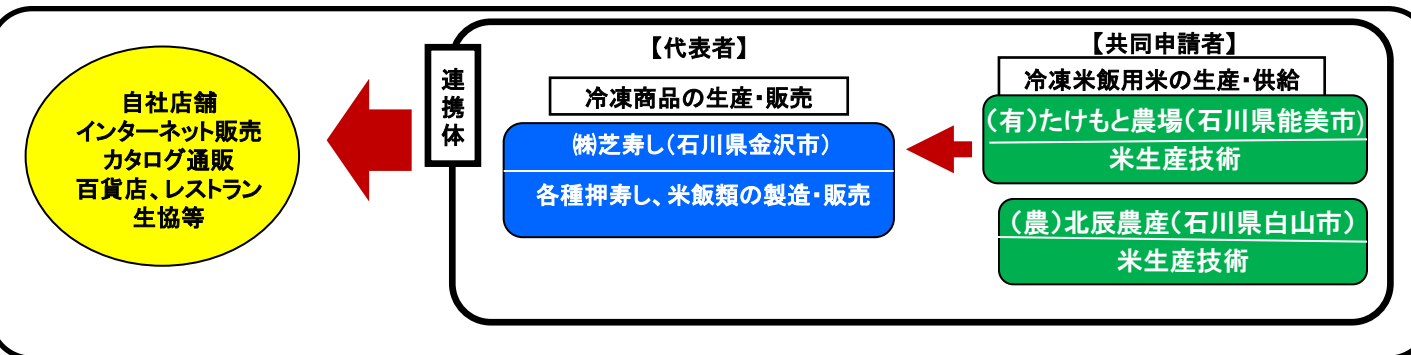
（株）芝寿しは、専門家からのアドバイスを受け、冷凍米飯に適した米、酢の選択や炊飯方法、冷凍方法の検討を進め、電子レンジやスチームレンジによる解凍で美味しく食べることができる「蒸し寿司」をはじめ、「ちまき寿司」、「押し寿司」など新たな冷凍寿司を開発、製造する。また、農業者の（有）たけもと農場、（農）北辰農産は、冷凍米飯に適した米の提供、新たな品種の作付を行う。



冷凍ちまき寿司



冷凍棒寿司



### ➤ 連携による効果

**農林漁業者**

**5年で各々337万円の売上高増加、低アミロース米等を本格的に栽培する事業を展開**

加工用米の栽培面積を拡大していくことで農業の経営改善が期待される。

**中小企業者**

**5年で8,355万円の売上高増加、冷凍米飯の特長を活かした新たな販路展開**

本事業の冷凍米飯の流通により、首都圏等新たな販路展開により経営の向上が期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社芝寿し  
TEL：076-240-4567  
E-mail：k.murakami@shibazushi.jp

所在地：石川県金沢市保古3丁目183-2  
FAX：076-240-7754  
ホームページ：http://www.shibazushi.jp

## 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

## 東浦みかんを活用した和・洋菓子の開発・製造・販売事業

しっかりした酸味と甘み、濃厚な味が特徴で、菓子の加工に適した東浦みかんを活用し、パイ、バームクーヘンなどの菓子を開発、製造、販売する。

## ➤ 連携体

農林漁業者

敦賀フルーツ共和国（農業）

農薬の使用を極力抑えた栽培方法で、菓子の加工に適したみかんを生産する。栽培技術向上、人材育成を通じてみかんの安定供給を行い、産地の再興を目指す。

中小企業者

(有)小堀菓舗（食料品製造業）

東浦みかんを活用した菓子を開発し、既存販路での販売の他、首都圏等への販路拡大を目指す。

サポート機関等

敦賀商工会議所、福井県嶺南振興局二州農林部、(独)中小企業基盤整備機構北陸本部

## ➤ 連携の経緯

小堀菓舗は、明治34年創業の老舗菓子店である。地元の素材(昆布、米粉など)を活かした多くの菓子を開発しており、地元産のみかんを活用した商品も開発したいと考え、東浦みかんの生産に取り組む敦賀フルーツ共和国と連携することとなった。試行錯誤の末、2012年「敦賀ふわっせ」という商品を開発。発売したところ、大変好評であった。この商品をきっかけに、もっと東浦みかんを有効活用できないかと考え、東浦みかんを活用した様々な商品開発を行い、販路を拡大していくことで、東浦みかんの生産拡大およびみかん産地の復興につなげるべく、本事業に取り組むこととなった。

まるごとみかんパイ



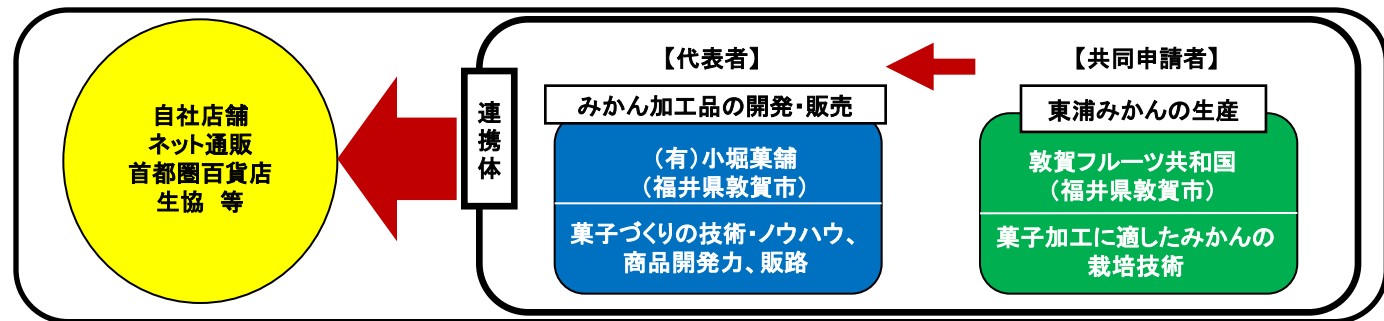
東浦みかんの栽培



## ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

敦賀フルーツ共和国は、農薬の使用を極力抑えた栽培方法により、菓子の加工に適した味わいで、皮まで安心して使えるみかんの生産に取り組む。また、小堀菓舗は、みかんの特徴を活かしたインパクトある商品とするため、みかんをまるごとひとつ使ったパイや、果肉のみならず、外皮のシロップ漬けを加えた商品などを開発する。

敦賀市東浦地区では、衰退しつつあった産地の活性化を図るため、地元自治体等の支援の下、耕作放棄地を有効活用した新規就農者によるみかん栽培が進められており、敦賀フルーツ共和国は、新規就農者への技術指導も行っている。こうした取組を通じて、みかんの生産量拡大を図り、加工用みかんの安定的な供給を目指す。



## ➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で204万円の売上高増加、東浦みかん産地の活性化

菓子加工用としてみかんの需要を確保することにより、経営の安定化とともに、産地の振興が期待される。

中小企業者

5年で3,000万円の売上高増加、首都圏などへの販路の拡大

新商品の開発により、事業領域の広がり販路の拡大が期待される。

## ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名: 有限会社小堀菓舗

TEL: 0770-21-0141

E-mail: kobori@kind.ocn.ne.jp

所在地: 福井県敦賀市神楽町1-2-34

FAX: 0770-21-1441

ホームページ: <http://koborikaho.jp/>

①規格外や低未利用品の有効活用

## 山田錦の網下米を活用した発泡性清酒の開発・製造・販売事業

九頭竜オーガニックファームが生産した山田錦の網下米を活用し、吉田酒造有限会社が、発泡性清酒を開発・製造・販売する事業。

### 連携体

農林漁業者

九頭竜オーガニックファーム(農業)

山田錦の生産及び網下米の選別、集荷、管理を行う。

中小企業者

吉田酒造有限会社(清酒製造業)

山田錦の網下米を活用した発泡性清酒を開発・製造し、販路拡大を図る。

サポート機関等

福井銀行、(独)中小企業基盤整備機構北陸本部

### 連携の経緯

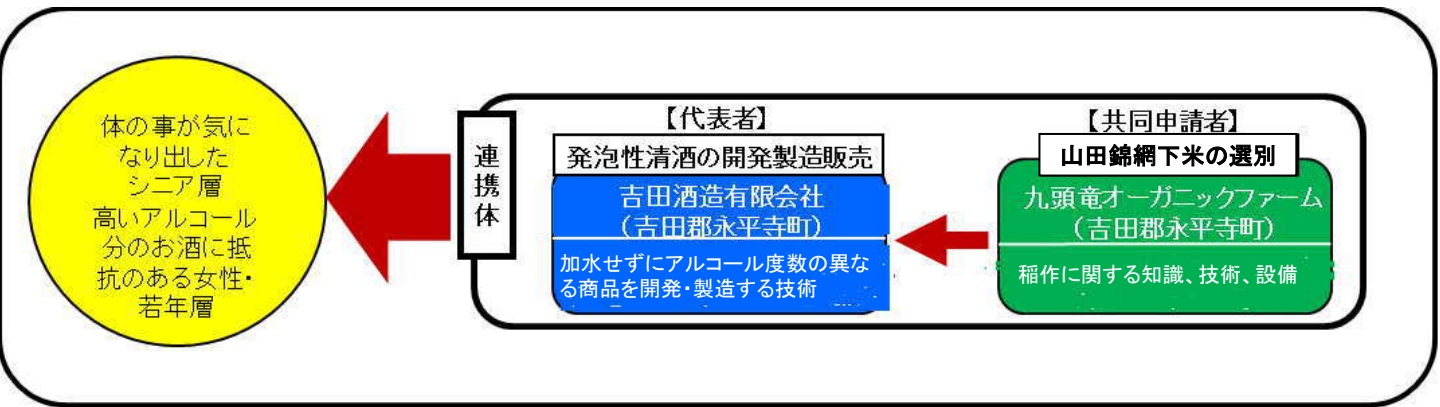
おいしいお酒を造るためには米の品質が大切であるが、醸造好適米である山田錦は、地方の小さな酒蔵としては、なかなか手に入らないのが実情である。その対策として、稲の栽培方法について共通の価値観を有している九頭竜オーガニックファームと連携して、米作りからこだわった酒造りを行うため、山田錦の契約栽培を行うことになった。これにより、トレーサビリティはもちろんのこと、田んぼごとの米の出来具合や、品質を的確に把握し、酒造りに生かすことができる。



発泡性清酒 試作品  
ドラゴンキッス

### 連携に当たっての課題や工夫等

当社の強みは、加水しないで設定したアルコール度数のお酒を作り上げる技術である。今回の開発商品もすべて加水せず、醸造段階での技術で、その清酒としての風味を損なわずにアルコール度を低めに抑えられる醸造法により製造する。また原料米については、網下米の中から、小粒ながらも醸造用に適したし米を選別して使用する。



### 連携による効果

農林漁業者

5年で22.5万円の売上高増加、等外米の付加価値の向上

山田錦の生産及び網下米の選別、集荷、管理により、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、海外への販売

発泡性清酒の開発・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: 吉田酒造有限会社  
T E L : 0776-64-2015  
E - m a i l : hakuryu@jizakegura.com

所在地 : 〒910-1325 福井県吉田郡永平寺町北島7-22  
F A X : 0776-64-2932  
ホームページ : <http://www.jizakegura.com>