

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

奈良県産加工用米の米粉を用いた手延べ素麺等の地域ブランド商品の開発・製造・販売事業

奈良県産米を用いて「製粉・手延べ素麺・製パン」技術を活かし、奈良県の新たな地域ブランド定着を目指す。

連携体

農林漁業者

奈良県農業協同組合（協同組織金融業）

農家所得向上のため、加工用米の栽培指導を行い、米粉の改良を行う。また、これらの米粉で製造した商品販売を行う。

中小企業者

巽製粉(株)(食料品製造業)

長年培われた「製粉・手延べ素麺・製パン」技術を活かし、食の安心・安全を提供できる新たな食品の製造に取り組む。

サポート機関等

奈良県、(財)奈良県中小企業支援センター、地域活性化支援事務局

連携の経緯

「地域ブランド」をテーマに米消費拡大を模索していた「JAならけん」と米粉を利用した新商品を模索していた地元企業「巽製粉(株)」が連携して、奈良県産加工用米の米粉を用いた「米粉入り手延べ素麺等の加工食品」「米粉入り冷蔵パン生地等の食品材料」の開発・製造に取り組み、安心安全な自県産原料を活用した商品開発を行う。二社の連携により、奈良県の新たな地域ブランドの定着を目指す。



三輪山麓
巽製粉(株)工場

連携に当たっての課題や工夫等

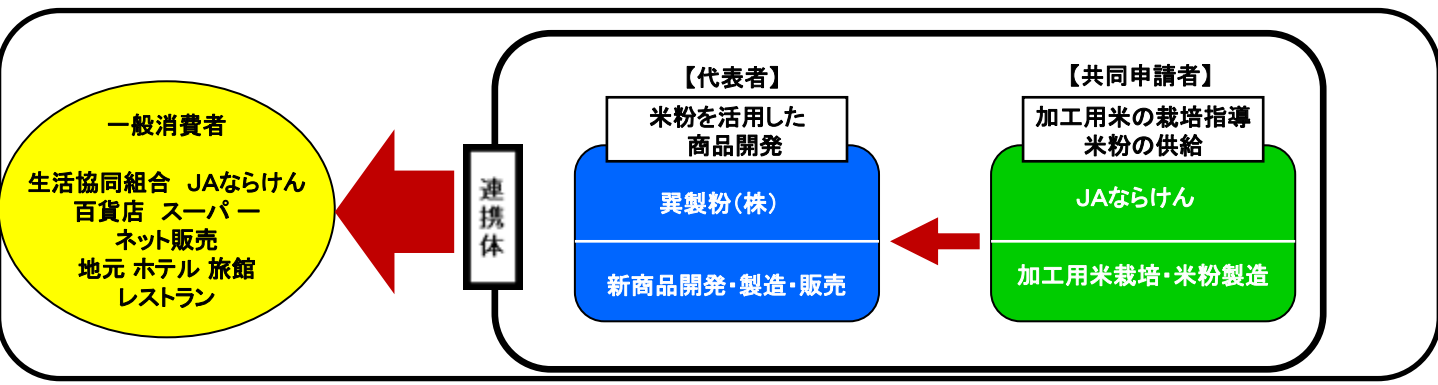
米粉は小麦粉より単価が高く、技術的に製造コストも割高となり、小麦粉の代用として使用するのであれば既存商品との価格差が大きな課題となる。付加価値が高く米粉の正当な原価を吸収できる商品を開発し改良する必要がある。また米粉はグルテンが少なく、膨らましたり、延ばしたりしにくい特性はあるが、巽製粉(株)の「手延べ素麺技法・製パン技術」を最大限活用し、地域ブランドの重要性を更に高め、消費者に支持される商品開発に取り組む。



米粉



素麺



連携による効果

農林漁業者

5年で3,600万円の売上高増加、30haの作付面積

食料自給率の向上に寄与し、加工用米の栽培指導と米粉を活かした地域ブランド商品開発が期待される。

中小企業者

5年で25,000万円の売上高増加、奈良県産の新ブランド創出

米粉を活用した新食感の「手延べ素麺・パン生地等の食材」を開発し、奈良県産ブランドを全国へ発信できる。

代表企業等の連絡先

企業等名：巽製粉株式会社
TEL：0744-42-6585
E-mail：info@miwa-tatumi.co.jp

所在地：奈良県桜井市脇本528-2
FAX：0744-43-5103
ホームページ：http://www.miwa-tatumi.co.jp