

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

食物繊維及びギャバの豊富な裸麦粉及びミックス粉の開発・製造・販売

小麦粉と同程度膨らみ、食物繊維及びギャバが豊富な製パン・製菓用の裸麦粉及びミックス粉の開発と販路拡大を行う。

連携体

農林漁業者 (有)ジェイ・ウイングファーム(農業)
裸麦(ビューファイバー、キラリモチ、マンネンボシ)を生産し、(株)マエダのニーズに応じて精麦した原料の供給を担う。

中小企業者 (株)マエダ(精穀・製粉業)
ギャバ抽出・強化技術と製粉加工技術を活用したギャバが豊富な裸麦粉及びミックス粉の開発・製造と販路開拓を担う。

連携参加者 愛媛県産業技術研究所
保有する特許(酵素添加等による裸麦粉パンの製パン技術)を活用した新商品開発支援と成分分析を行う。

サポート機関等 愛媛県産業技術研究所、(独)中小企業基盤整備機構四国支部

連携の経緯

(株)マエダは家庭用パン焼き機の普及に着目し、愛媛県産業技術研究所の酵素添加等による裸麦粉パンの製パン技術と自社の製粉加工技術等を活用して製パン・製菓用の裸麦粉及びミックス粉の商品化を目指すこととなった。愛媛県産業技術研究所は裸麦を利用したビジネスについて相談を受けていた(有)ジェイ・ウイングファームを(株)マエダに紹介し、本事業を実施することになった。



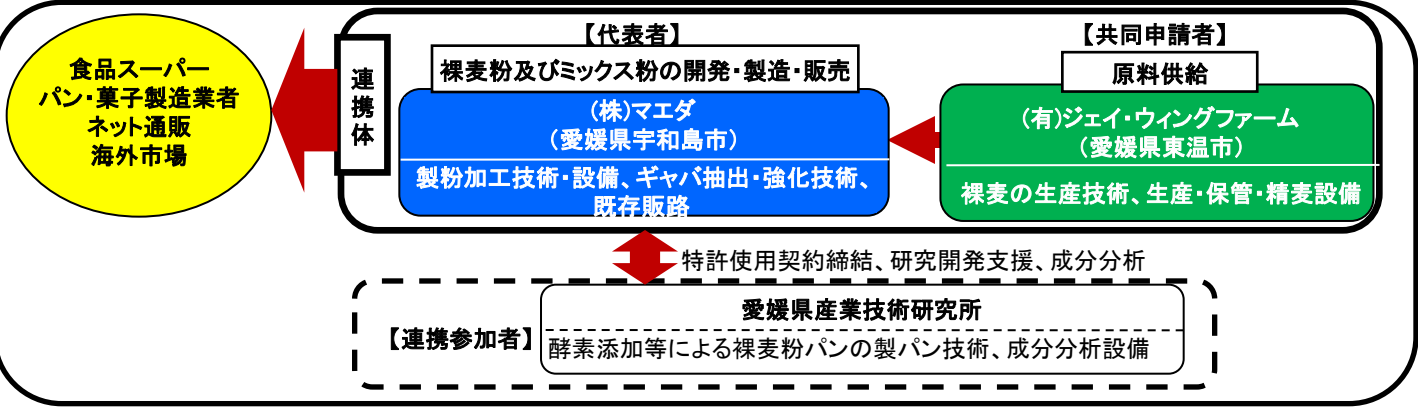
はだか麦パンの特徴

- 食物繊維が豊富
- 小麦パンのように「ふわふわ」
- 香ばしい麦の香り
- すこしもちもち
- 焼くとサクサクに、香ばしさUP!



連携に当たっての課題や工夫等

(有)ジェイ・ウイングファームは、食物繊維が豊富な裸麦(ビューファイバー、キラリモチ、マンネンボシ)の生産に取り組み、(株)マエダのニーズに応じて精麦し、供給する。(株)マエダは小麦粉に比べ膨らみが少なく、パンや菓子の材料としては適さないと言われる裸麦を愛媛県産業技術研究所の酵素添加等による裸麦粉パンの製パン技術及び自社の製粉加工技術等を活用して小麦粉と同程度膨らむようにする。また、自社の独自技術によりギャバを添加し、新商品の付加価値を上げる。



連携による効果

農林漁業者 5年で1,530万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定
原料供給による売上の増加で安定的な収益確保が図られるなど、経営安定化が期待される。

中小企業者 5年で4,190万円の売上高増加、収益性の改善
製パン・製菓用の裸麦粉及びミックス粉の提供による売上の増加で収益性の改善が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社マエダ	所在地：愛媛県宇和島市柿原甲1059
T E L : 0895-22-2211	F A X : 0895-20-1125
E - m a i l : info@an-maeda.co.jp	ホームページ : http://www.an-maeda.co.jp/