

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

## 愛媛県産ちりめん・煮干し等を活用した、添加物を使用しない減塩煎餅の開発・製造・販売

愛媛県産のちりめん・煮干し等を原料にしたつなぎや添加物を一切使用しない減塩煎餅の開発・販路開拓を行う。

### ➤ 連携体

**農林漁業者**      **山本宇三夫(漁業)**

イワシの稚魚の漁獲及び減塩加工を行い、原料(ちりめん・煮干し)の安定的な供給を担う。

**中小企業者**      **(株)オカベ (食料品製造業)**

食品の製造ノウハウと設備により添加物を一切使用しない減塩煎餅を開発・製造及び商品力・販売チャネルを活用した販路開拓を担う。

**連携参加者**      **(有)萩森商店(水産物卸売業)**

山本宇三夫が減塩加工したちりめん・煮干しを冷凍保管し、(株)オカベの製造状況に合わせて運送する。

**サポート機関等**      **(独)中小企業基盤整備機構四国支部**

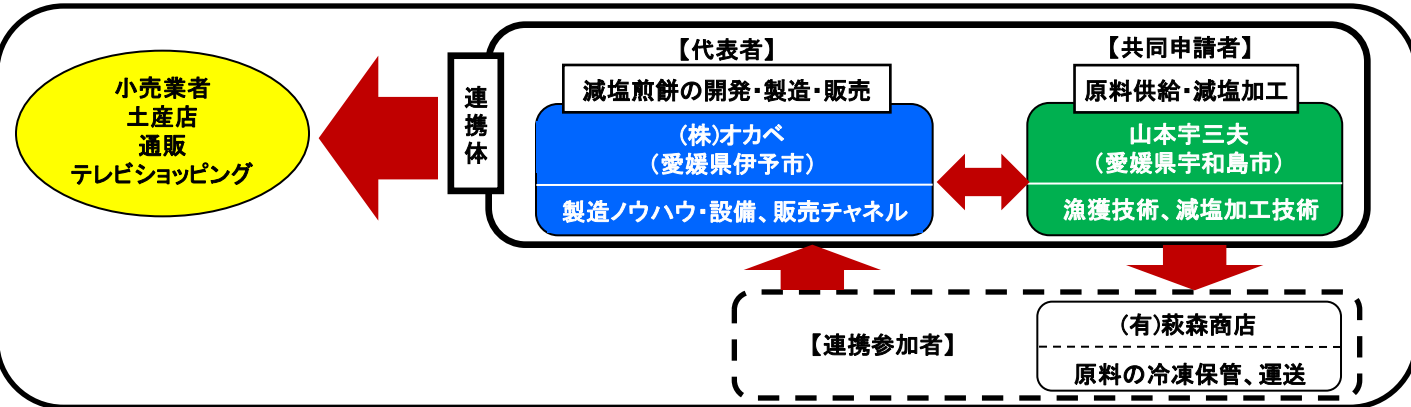
### ➤ 連携の経緯

同業他社との価格競争から収益低下を招いていた(株)オカベは健康志向の消費者ニーズに着目。約30年前からの原料仕入先で、減塩加工技術を有する山本宇三夫と連携し、つなぎや添加物を使用しない減塩煎餅の開発を着想。以前からの取引先である(有)萩森商店は減塩加工したちりめん・煮干しの冷凍保管、製造状況に応じた原料運送の役割を担い、連携参加者として協力する。



### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

健康志向の消費者ニーズに対応するため、山本宇三夫は減塩加工技術により旨み成分を失わないまま通常約8%の塩分濃度を約4%まで減塩した原料を供給。(株)オカベは食品の製造ノウハウと設備により、添加物を一切使用せず、素材をそのまま活かした煎餅を開発・製造・販売する。また、一口サイズの食べやすいサイズにするなど従来商品との差別化を図る。



### ➤ 連携による効果

**農林漁業者**      **4年で3,390万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定**

原料供給及び減塩加工により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**      **4年で14,040万円の売上高増加、収益性の改善**

減塩煎餅の提供により売上の増加と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：株式会社オカベ  
 TEL：089-983-1230  
 E-mail：i-yokuni@okabe-group.com

所在地：愛媛県伊予市市場150  
 FAX：089-983-1239  
 ホームページ：http://www.okabe-group.com/