

生産履歴の明確化や減農薬栽培等による付加価値向上

福島産紅玉りんごをはじめとした果実と高級チョコレートとの コラボレーションによる、新しいギフト商品の開発及びブランド化

「紅玉りんご」をはじめとした果実と、高級チョコレート(クーベルチュール)との組み合わせにより、福島県のギフト、お土産品の定番となるような斬新な高級チョコレート洋菓子を製造・販売する。

連携体

農林漁業者

(有)伊達水蜜園 (農業)

福島県のエコファーマー認定を受けた栽培技術による果実生産とチョコレート向けの一次加工を行う。

中小企業者

(株)いわきチョコレート (食料品製造業)

手作り高級チョコレート菓子製造のノウハウと販路を活かし、福島県産果実を使った新たな製品の開発と販売を行う。

サポート機関等

福島県中小企業団体中央会、地域活性化支援事務局

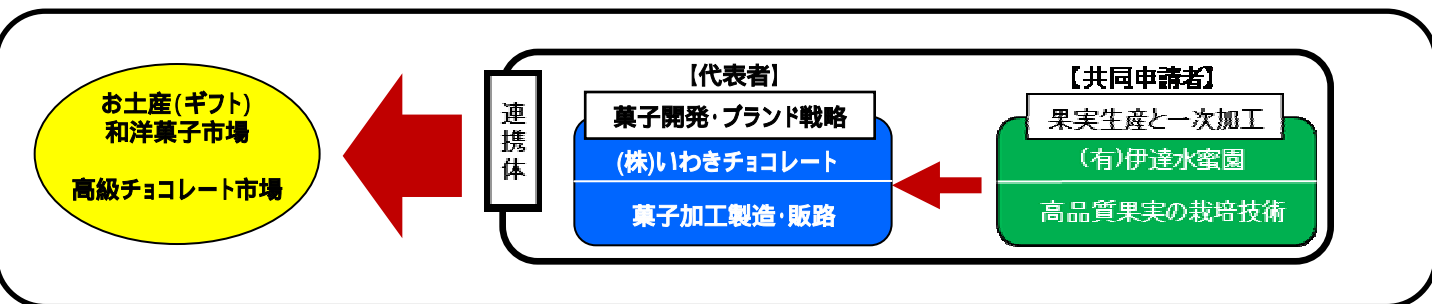
連携の経緯

(株)いわきチョコレートは、「めひかり塩チョコ」というヒット商品以後の福島県産素材にこだわった製品開発を模索していた。一方、(有)伊達水蜜園では、生産する高品質な果実の一層の付加価値の向上が必要かつ課題であると感じていた。そんな中、果実生産者の「顔」が見えるチョコレート製品が市場では希少であることに気づき、協力して付加価値の高い福島県産にこだわった製品づくりを行うに至った。

連携に当たっての課題や工夫等

(有)伊達水蜜園では、エコファーマー認定を受けた栽培技術による高品質の果実を生産するほか、チョコレート向けの一次加工製品を開発して行く。

(株)いわきチョコレートでは、製品の製造・販売を行うほか、果実生産者をPRポイントとした具体的な販売戦略の確立と商品群のコンセプト設計を行い、新しいギフト商品としてのブランド化を図る。



連携による効果

農林漁業者

4年で連携事業による売上高600万円、生産する果実のブランド化

生産者の「顔」が見える果実生産とチョコレート向けの一次加工による付加価値の向上により高い収益性が期待される。

中小企業者

4年で新商品の売上高3,000万円、定番土産としてシリーズ化・ブランド化

福島県産にこだわった高級チョコレートのシリーズ化、ブランド化を図ることで、商品力の強化が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社いわきチョコレート0246-
T E L : 53-5265
E - m a i l : iwaki-chocolate@chime.ocn.ne.jp

所在地：福島県いわき市小名浜寺廻町16-6
F A X : 0246-53-5265
ホームページ：http://www.shiochoco.com/