

地域	青森県 藤崎町	認定日	平成20年11月28日	通巻番号	2 - 20 - 008
----	---------	-----	-------------	------	--------------

事業名	醸造蔵より半径50マイル(80km)以内で収穫された 小麦・大豆を使用した本格醤油の開発
-----	---

連携体	中小企業者 (株)中村醸造元(調味料製造業)
	農林漁業者 (株)黄金崎農場(農業)
	連携参加者

サポート機関等	(財)21あおもり産業総合支援センター、地域活性化支援事務局
---------	--------------------------------

事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

◆連携の経緯

(株)中村醸造元は、自ら無農薬有機大豆の試験栽培を行うなど、「成長を見守り、愛情をそそいだ大豆、小麦で造り上げた最高級の醤油」の開発およびフードマイレージの観点から環境に優しい商品開発を目指していた。

津軽地方では、小麦の生産は発芽リスクのため敬遠されているが、(株)黄金崎農場は、土壌改良により小麦の反収を3年間で約2倍にまで伸ばしており、醤油醸造に必要な小麦全量を地元で調達することができるため、本格醤油の開発の連携に至る。



素材と産地を吟味(写真は大豆の風景)

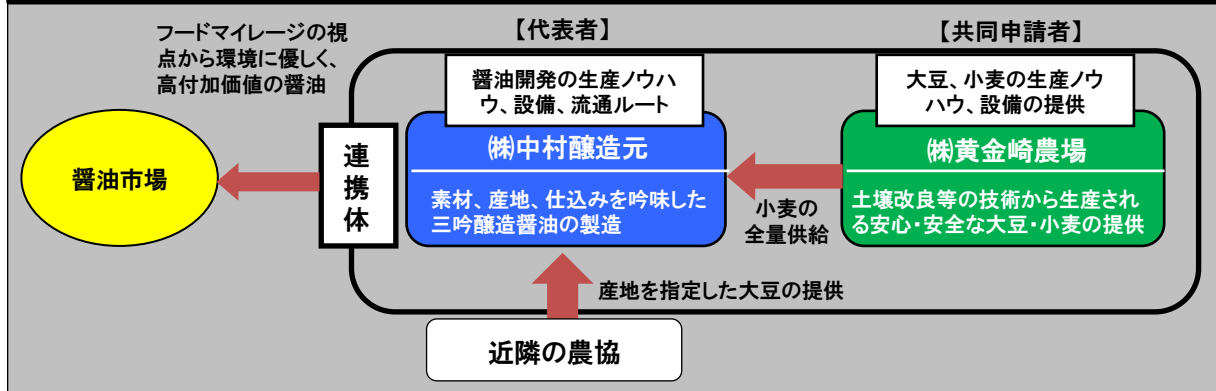
◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

(株)黄金崎農場など、醸造元から半径50マイル(80km)以内で生産される大豆・小麦のほか、白神山地の湧水など地元産の原料にこだわり、(株)中村醸造元の清酒レベルのきめ細かい管理など特殊な醤油発酵技術により、「素材の吟味」、「産地の吟味」、「仕込みの吟味」の三吟を揃えた品質の高い醤油(三吟醸造醤油)を開発・生産する。



吟醸酒を造るような低温諸味管理

連携体の構成と活用する経営資源



<h4>期待される地域経済への効果等</h4> <ul style="list-style-type: none"> ◆フードマイレージの観点からの地産地消の新しいビジネスモデルの提案による地域知名度の向上 ◆地域農産物のブランド化 ◆地域農業の活性化(食料自給率アップ)

<h4>代表企業等の連絡先</h4> <ul style="list-style-type: none"> ◆代表者(所在地):株式会社中村醸造元 (青森県南津軽郡藤崎町西豊田3-1-1) ◆電話番号:0172-75-5811 ◆FAX番号:0172-75-5815 ◆E-mail:your@kanekame.jp ◆ホームページ:http://www.kanekame.jp/
