

地域	山形県 山形市	認定日	平成21年10月27日	通巻番号	2 - 21 - 031
----	---------	-----	-------------	------	--------------

①規格外や低未利用品の有効活用

山形県中山町特産豊田すももを活用した“すももスパークリングワイン”の開発

規格外品のすももからスパークリングワインを製造し、女性を顧客ターゲットとして販売展開する。

➤ 連携体

農林漁業者 **鈴木 徹雄（農業）**

外観上の難があってもジューシーさやうま味、糖度など生食用すももと遜色のない品質のすももを加工用として選別・出荷する。また、連携参加者のすもも生産者と品質や在庫の情報交換を行い、同一品質の原料すももを安定出荷する。

中小企業者 **(株)武田庄二商店（飲食料品卸売業）、高畠ワイン(株)(飲料・たばこ・飼料製造業)**

(株)武田庄二商店は、事業の企画、販路開拓、販売を行うほか、連携体相互の調整役を担う。高畠ワイン(株)は、すももスパークリングワインを製造するほか販売も行う。

連携参加者 **鈴木食品製造(株)(食料品製造業)、JA山形(協同組合)、鈴木光雄、丹野繁利、今田才栄、鈴木順一、丹野典佳、鈴木昭、青木正寛、今田才兵衛、鈴木勤重、渡辺義弘、鈴木惣也(以上、農業)**

すももの生産、冷蔵保管、ジュース(搾汁)加工、運搬などスパークリングワイン製造前の業務を担う。

サポート機関等 **(財)山形県企業振興公社、地域活性化支援事務局**

➤ 連携の経緯

(株)武田庄二商店と鈴木徹雄を中心とした中山町のすもも生産者は、平成2年からすももワインの商品化・販売を連携して行ってきた。その中で消費者からすももスパークリングワインを望む声があり、それに応えるべく検討を行っていた。

一方、スパークリングワインの製造に高い技術を有する高畠ワイン(株)では、顧客ニーズの多様化に対応した新商品の開発を模索していたことから、お互いに連携し事業化するに至った。

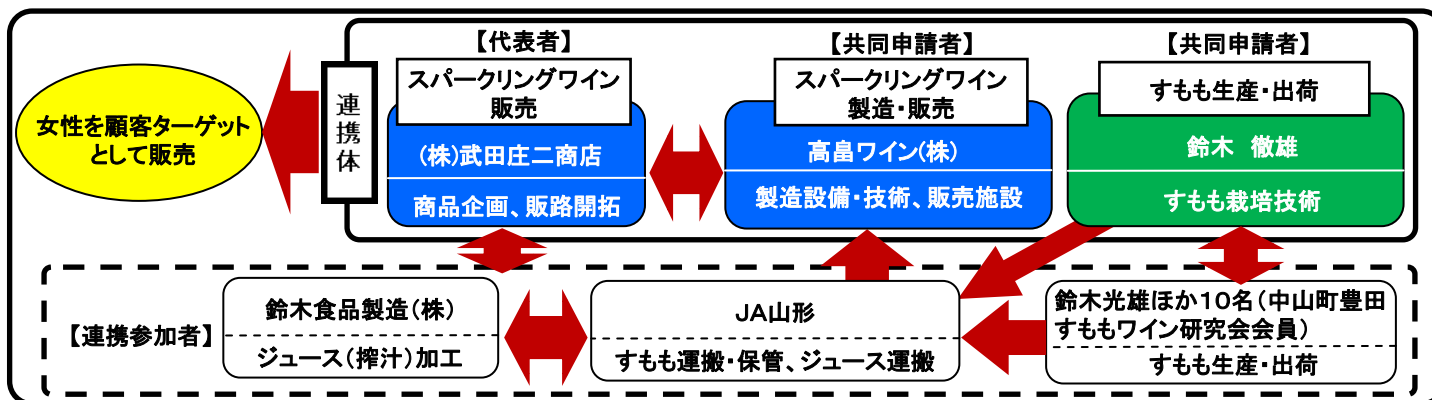
➤ 連携に当たっての課題や工夫等

鈴木徹雄とすもも生産者は、加工用の規格外品すももを選別・出荷し、廃棄ロスを減らす。

すももは、収穫日のうちに冷蔵保管され、数量がまとまり次第、鈴木食品製造(株)でジュース加工し、その日のうちに高畠ワイン(株)がスパークリングワイン製造に取りかかる。すもも運搬・保管及びジュース運搬は、JA山形が担う。(株)武田庄二商店は、販路開拓、販売のほか事業全体の企画・調整を担い、すもも及びすもも加工品のブランド化に取り組む。



すももワイン



➤ 連携による効果

農林漁業者 **4年で170万円の売上高増加、中山町特産豊田すもものブランド化**

規格外品の出荷で、廃棄ロスが減少し収益が改善されるほか、新商品を通じてすもものブランド化が期待される。

中小企業者 **4年で約1,900万円の売上高増加、販売品目の増加**

(株)武田庄二商店では、フードコーディネートを付加価値の高い商品自ら販売することで売上・収益の向上が期待される。高畠ワイン(株)では、晩春から秋口まですももスパークリングワインを製造することで、葡萄用ワイン製造設備の稼働率の向上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社武田庄二商店
 TEL：023-631-6255
 E-mail：takesho.co.jp

所在地：山形県山形市山家町2-4-43
 FAX：023-631-7448
 ホームページ：http://sakefood.jp/