

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

日本初、オール国産原料を活用した栄養価の高い和製シリアルの開発、製造及び販路拡大

日本初のオール国産原料を使用した和製シリアルと、(株)ワタスイが蓄積してきた水産加工技術(塩・醤油・味噌や出汁)を活用した和食シリアルの開発・製造・販路拡大。

➤ 連携体

農林漁業者 **すかがわ岩瀬農業協同組合 (農業協同組合)**

シリアルに適した福島県産小麦、ハト麦、大豆等の安定確保と地域農業者への営農指導や生産拡大指導で福島県産農林水産物の信頼回復と拡大を図る。

中小企業者 **(株) ワタスイ (食品の製造・卸売・販売)**

福島県産(国産)原料にこだわったシリアルは保有するドライフルーツ加工技術や水産加工品製造で蓄積した和食の特長を活かすことで製品化が可能となった。栄養価の高い和製シリアルで国内外の新市場を開拓。

サポート機関等 **福島県中小企業団体中央会、(独)中小企業基盤整備機構東北本部**

➤ 連携の経緯

国産(福島県産)原料の大豆や玄米とドライフルーツやドライベジタブルを活用した和製シリアルの開発には原料の乾燥技術と福島県産農産物の安定した供給が不可欠であった。福島県産農産物の信頼回復と和製シリアルの市場開拓で両者が連携することになった。



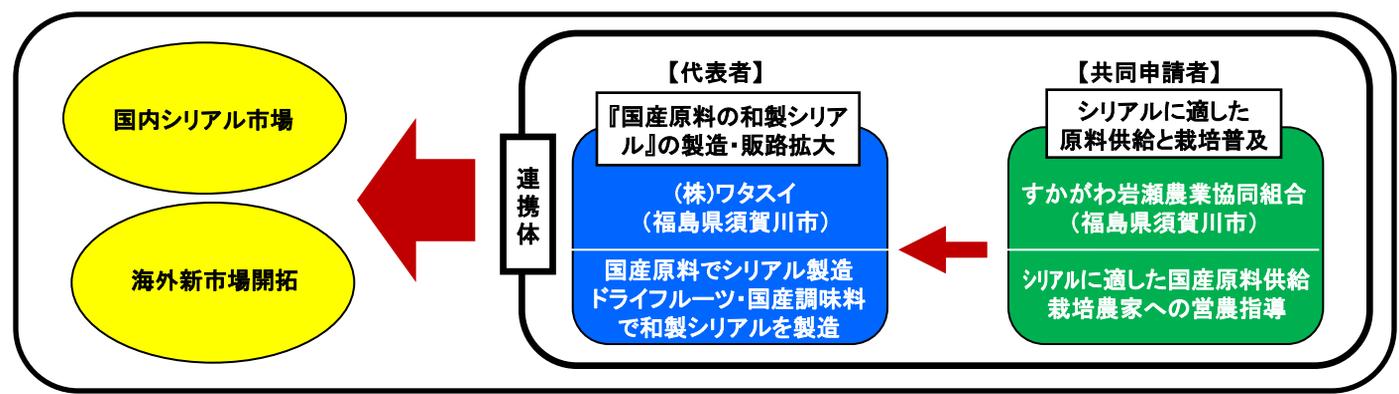
すかがわ岩瀬農業協同組合



国産原料にこだわったシリアル

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

主に福島県産原料を活用したシリアルの開発では、食物繊維や各種ミネラル等原料構成に拘った製品仕様を確立するために栽培品種の拡充や農業者との新たな連携組織化が必要となった。和製シリアルに適した農産物の栽培で地元JAと農業者の連携も深まる。



➤ 連携による効果

農林漁業者 **5年で1,700万円の売上高増加**

新品種の作付や多品目化による収入の安定並びに遊休耕作地の有効利用も図られ地域農業の活性化も期待される。

中小企業者 **5年で1億8,600万円の売上高増加、経営の安定化**

国内市場はもとより海外の日本食市場への販路拡大により、経営の安定化が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社ワタスイ 所在地：福島県須賀川市卸町22
 TEL：0248-76-2038 FAX：0248-75-4859
 E-mail：n-watanabe@watasui.com ホームページ：http://www.watasui.com