

食物繊維を豊富に含む新品種大麦を活用したシリアル等大麦加工食品の製造・販売事業

従来のお麦の約2倍の食物繊維を含む新品種大麦「関東裸糯94号」を活用して、独自の精麦・加工方法によるシリアル等加工食品の開発・製造及び販路拡大に取り組む。

連携体

農林漁業者

(農)ティ・アイ・エヌ(農業)

新品種大麦「関東裸糯94号」の栽培に取り組み、安定生産・品質の向上を図る。

中小企業者

豊橋糧食工業(株)(製造業)

「関東裸糯94号」を独自の製法によりシリアル等加工食品を製造し、新たな市場を開拓する。

サポート機関等

豊川信用金庫、(独)中小企業基盤整備機構中部本部

連携の経緯

愛知県豊橋市で1946年以来、精麦業を営む豊橋糧食工業(株)は、お麦の知名度向上とこれまでにお麦に関心を持っていなかった顧客層を開拓する新たな商品の開発を進めていた。そうした中、食物繊維含有量が従来のお麦の約2倍、小麦の約7倍高い「関東裸糯94号」という新品種のお麦に着目。愛知県豊橋市で米、小麦の輪作栽培に取り組んでいた(農)ティ・アイ・エヌは、経営の安定と地域の活性化のため、新たに新品種お麦「関東裸糯94号」の栽培に取り組む。両者で連携し、シリアル等大麦加工食品の製造・販売を行うことになった。



連携に当たっての課題や工夫等

(農)ティ・アイ・エヌは、従来の柿畑を大麦耕作地に変更し、pH調整、排水対策等の土壌改善や新品種お麦「関東裸糯94号」の栽培技術の確立に取り組む。豊橋糧食工業(株)は、食物繊維が豊富な新品種お麦「関東裸糯94号」を活用し、独自の精麦・加工方法により現代人に不足しがちな栄養素を補給でき、食べやすい大麦シリアルの製造に取り組み、新たな顧客層の開拓と自社ブランドの確立を図る。



連携による効果

農林漁業者

5年で720万円の売上高増加による収益力の向上、作付け面積の増加

新品種お麦「関東裸糯94号」を栽培することで売上高増加と収益力の向上が確保される。

中小企業者

5年で3,400万円の売上高増加、新たな地域ブランドの構築

「関東裸糯94号」を活用したシリアル等加工食品を製造・販売することで新たな市場を開拓。新たな地域ブランドの構築が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：豊橋糧食工業株式会社
TEL：0532-45-2155
E-mail：info@t-ryoshoku.co.jp

所在地：愛知県豊橋市入船町33番地
FAX：0532-45-2156
ホームページ：http://www.t-ryoshoku.co.jp/