

地域 秋田県 湯沢市 認定日 平成20年9月19日 通巻番号 2 - 20 - 003

事業名

『新規需要米』生産者と連携した、100%あきたこまち使用の
高品質でトレーサビリティの明確なこめ麵の開発

連携体

中小企業者：(株)メルコレディ(米穀商、食品卸、小売業)
農林漁業者：菅忠一郎、小嶋清博、小嶋永一、石成健太郎、高橋清太郎、
高橋正蔵(農業)
連携参加者：

サポート機関等

地域活性化支援事務局、湯沢市

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)メルコレディとこめ麵との出会いは平成17年晩夏。以来、『あきたこまちを使った秋田美人のイメージの白い麵を作りたい』との強い思いからレシピ開発に取り掛かる。ほんものを追求・新米の一等米を使う事にこだわってきた。こうした中、【新規需要米】制度が施行。以前より取引のあった生産農家である菅忠一郎氏と早速合意。これをさらに発展させ、生産意欲の高い5名の農業者の賛同を得ることとなったもの。



あきたこまち

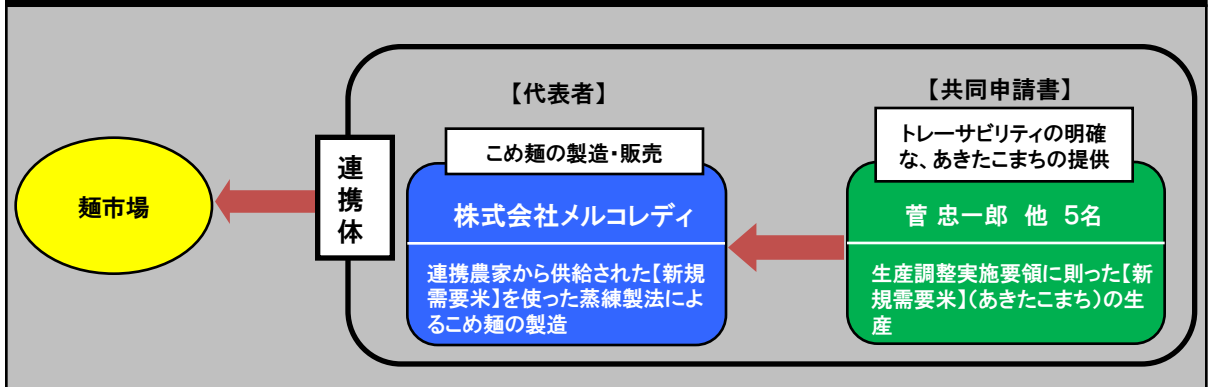
◆**新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力**

当社の米麵は、ほかの麵には無い蒸気で米粉を練り上げる“蒸練”製法を使い、餅のようなコシの強さと、半生麵でありながらも常温・180日間という長い日持ちを実現している。今回さらに、契約農家との連携でトレーサビリティのしっかりとした、あきたこまちを確保。安全、安心、おいしい米の麵を提供し、麵市場における評価を確立していく。



こまち麵イメージ

連携体の構成と活用する経営資源



期待される地域経済への効果等

- ◆地域の農産物の積極的活用
- ◆遊休農地の活用、水田の再生
- ◆水田による自然環境の保全(ダムを上回る貯水量、水をろ過する役割、空気をきれいにする役割、土砂崩れを防ぐ役割)

代表企業等の連絡先

- ◆代表者(所在地)株式会社メルコレディ (秋田県湯沢市大町2-1-7)
- ◆電話番号:0183-72-9998
- ◆FAX番号:0183-72-9997
- ◆E-mail:komachi@mercoledi.jp
- ◆ホームページ:http://www.mercoledi.jp/

地域	秋田県鹿角市	認定日	平成20年9月19日	通巻番号	2 - 20 - 004
----	--------	-----	------------	------	--------------

事業名 秋田県産の地域素材(菜の花、山菜、ハーブなど)を活かした高付加価値な加工商品(香味オイル、ドレッシング)の開発及び販路開拓

連携体
 中小企業者: (有)ベジ&フルあきた(食品加工業)
 農林漁業者: (有)栄物産(山菜、花卉、野菜の栽培及び販売)
 連携参加者:

サポート機関等 地域活性化支援事務局、(財)あきた企業活性化センター

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

(有)ベジ&フルあきたは、主として地域素材を活かした比内地鶏スープなど地域ブランド商品の原料加工を行ってきた。一方(有)栄物産は地元産野菜やコゴミ、食用花等の生産販売を行っていた。

そのなかで、両事業者は、コゴミ、コハゼ等の機能性についての共同調査研究を行うことになり、連携が成立し、今回秋田県産の菜の花や山菜等の地域素材を活かした香味オイルやドレッシングの開発を行うに至った。



バジル栽培風景

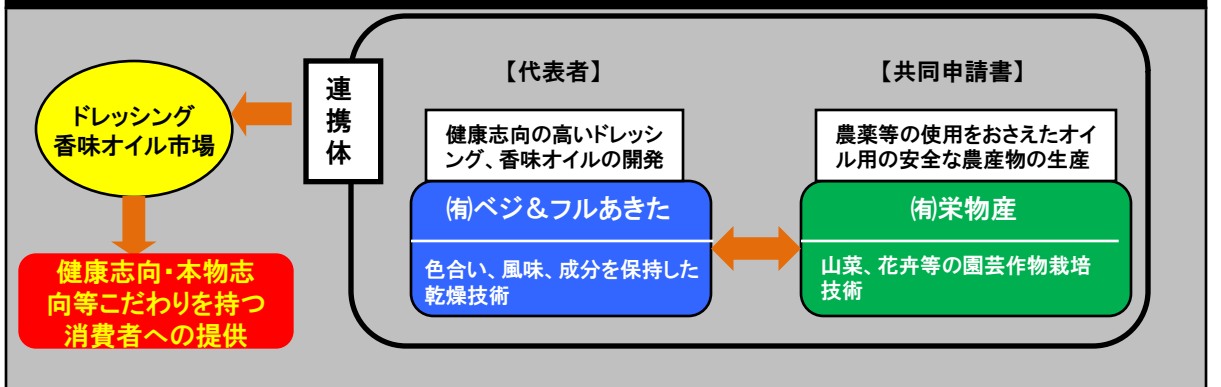
◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

本事業では、ヘルシーで香りの高い小坂町産なたね油「菜々の油」のみを使用し、地元秋田県産の山菜、ハーブ等の有する効能を付加しながら、生産から最終製品加工まで地域内で一貫生産しトレーサビリティの確立した、健康志向対応の香味オイル、ドレッシングを開発する。



香味オイル【製品イメージ】

連携体の構成と活用する経営資源



期待される地域経済への効果等

◆小坂町産なたね油の利用
 ◆秋田県産にこだわった製品の開発

代表企業等の連絡先

◆代表者(所在地): 有限会社ベジ&フルあきた
 (秋田県鹿角市八幡平字赤平62-2)
 ◆電話番号: 0186-30-7887
 ◆FAX番号: 0186-30-7886
 ◆E-mail: aosawa@ink.or.jp
 ◆ホームページ: <http://www.vegefru-akita.jp/>