

「蒸し寿司」や「棒寿司」などの冷凍米飯類の開発・製造・販売事業

低アミロース米等を使用した冷凍寿司を開発し、解凍しても食味・食感の落ちない冷凍・解凍技術を用いて石川県内外の新たな販路開拓に取り組む。

➤ 連携体

農林漁業者

有限会社たけもと農場、農事組合法人北辰農産（農業）

冷凍米飯に適した低アミロース米を農薬や化学肥料を低減して生産し、供給を行う。

中小企業者

株式会社芝寿し（食料品製造業）

冷凍・解凍しても食味の落ちない冷凍寿司を開発・製造・販売する。

連携参加者

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北陸本部

➤ 連携の経緯

(株)芝寿しは笹寿司をはじめとする押寿司や米飯商品の製造にあたって「生産者の顔の見える米」を使用するため、石川県内の農業者数社と契約栽培を行っている。その中でも有機栽培のコシヒカリ生産など意欲的な米作りを行っている(有)たけもと農場や(農)北辰農産との連携が強まり、新規事業の冷凍米飯事業を進めるにあたって冷凍米飯に適した米の提供や新たな品種の作付などによる連携事業に取り組むこととなった。



冷凍蒸し寿司



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

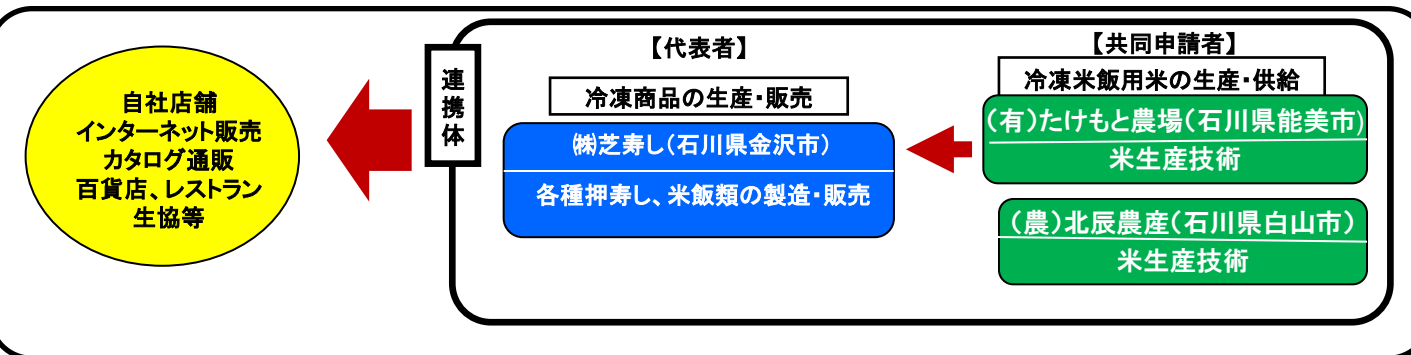
(株)芝寿しは、専門家からのアドバイスを受け、冷凍米飯に適した米、酢の選択や炊飯方法、冷凍方法の検討を進め、電子レンジやスチームレンジによる解凍で美味しく食べることができる「蒸し寿司」をはじめ、「ちまき寿司」、「押し寿司」など新たな冷凍寿司を開発、製造する。また、農業者の(有)たけもと農場、(農)北辰農産は、冷凍米飯に適した米の提供、新たな品種の作付を行う。



冷凍ちまき寿司



冷凍棒寿司



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で各々337万円の売上高増加、低アミロース米等を本格的に栽培する事業を展開

加工用米の栽培面積を拡大していくことで農業の経営改善が期待される。

中小企業者

5年で8,355万円の売上高増加、冷凍米飯の特長を活かした新たな販路展開

本事業の冷凍米飯の流通により、首都圏等新たな販路展開により経営の向上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社芝寿し
 TEL：076-240-4567
 E-mail：k.murakami@shibazushi.jp

所在地：石川県金沢市保古3丁目183-2
 FAX：076-240-7754
 ホームページ：http://www.shibazushi.jp