3類型	農林水産物	通巻番号	3 －27－ 263
地域資源名	群馬の小麦、苺やよいひめ、りんご、ブルーベリー	認定日	平成28年　2月　3日
地　域	群馬県利根郡みなかみ町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：群馬県産旬の果物で作るフローズンスイーツの開発・販売

会社名：株式会社TOPグループ　　所在地：群馬県高崎市榛名山町295番地5
（法人番号 4070001011449）
連絡先：TEL：027－374－9880　　ＨＰ：http://www.garba.jp/
FAX：027－374－9880
協力者：株式会社ブループラネット　　所在地：群馬県高崎市中居町1丁目25番地10
（法人番号 7070001026097）

事業概要（地域産業資源の活用）

群馬県の地域産業資源である群馬の小麦、ブルーベリー、りんご、苺やよいひめの規格外品も含め、各種果物のジェラートを練り込んだオリジナル生地を焼成し、その生地で包んだジェラートを開発・販売する。

これらの地域産業資源を活用することにより、地域資源の認知度が高まり、提携果実農家は規格外品を有効活用でき、従来廃棄していた分の収入確保につながる。それにより、果実や小麦栽培の促進を期待することができる。

【活用する地域産業資源】

新たな需要の開拓の見通し（市場性、販路、商品の特性）

◆市場性

近年、顧客から群馬県でしか味わえない差別化されたジェラートの新商品提案の要望が増加しており、アイスクリーム市場は、2002年から2014年の12年間で1,000億円以上伸長している成長市場である。試作品の評価も高く、市場性はあると見込まれる。

◆需要の開拓の方針

みなかみ町を訪れる差別化されたジェラートを楽しみたい観光客を販売ターゲットとし、自社直売店や観光地小売店で販売してゆく。また、首都圏の百貨店などに新たな需要の開拓を行う。

【直営店 GARBA cafe】

◆商品の特性

旬の果実を加工に適した時期に冷凍保存し、その果実でジェラートを当社独自技術により、オリジナル生地に練り込み、もちもち食感の生地を焼成する。その生地に芳醇な香りのジェラートを包むことで2層の新食感ジェラートとなる。

【試作品/もちもち生地で包んだジェラート】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

当社の計画生産に合わせて小麦・果実を供給してくれる、県内生産者からの安定的な原料供給体制は整備されており、みなかみ町商工会や群馬県商工会連合会の支援を受けている。また、レシピ開発・製造工程開発・販路開拓においては、経験豊富な専門家に助言・協力を得ながら事業を遂行していく。