

3類型	鉱工業品	通巻番号	2-25-002
地域資源名	もち	認定日	平成25年7月8日
地域	岩手県一関市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：有機栽培米に雑穀や紫黒米等をブレンドし手軽に食べられる「お米屋さんの作った健康志向のもちシリーズ」の商品開発と販路開拓

会社名：有限会社 松勘商店

所在地：岩手県一関市赤荻雲南172-2

連絡先：TEL:0191-25-5300

### 事業概要(新たな活用の視点)

- 一関市内の契約農家等で有機栽培された米に、県内産の雑穀や紫黒米等をブレンドして様々な形状の「お米屋さんの作った健康志向のもちシリーズ」を製造し、真空パック入り商品やカップ入り商品等年間を通して食べられる新たなもち商品として提案、販売の拡大とブランド構築を目指す。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- 一般の切りもちと異なり、有機栽培等の安全・安心に配慮した原材料を使用し、雑穀や紫黒米入り等何種類かのブレンド商品があり、真空パック入り商品の電子レンジによる調理対応や様々な形状・流通温度帯別の商品を取り揃えることにより、高い競争力を有する。
- 「もち文化」が有名な一関市から生まれた新たな地域産品としての話題性もある。



いなぎび20%入り

#### ◆市場性

- 包装もち市場は寡占化しているが、本事業で開発製造するもちは、スナック感覚で一年中食べられる商品であり、雑穀等の栄養素も手軽に摂取できる新たなジャンルの商品である。もち好きだけでなく、食生活にもっと米食や雑穀を取り入れたいと思っている消費者から支持される商品である。



高きび20%・高きび粉5%入り

#### ◆販路

- 大手卸売業者への提案、食品関係の展示会や商談会等に積極的な参加により、商品をPRする。
- Webサイトを活用した消費者への直接販売、岩手県のアンテナショップへの出品、自社店舗での直接販売を実施する。
- 「ぐるなびシェフ」を通じた飲食業への提案などを通じて、全国に市場を拡大する。

### 地域資源における関係事業者との連携

- 県南地域の米生産者及び雑穀生産者、マクロビオテックの専門家・専門機関、食品分析機関等と連携して、生産方法・加工方法について研究を加えながら事業を実施する。
- 一関地域のもちを扱う飲食店等とも意見交換を行い、もち文化の普及と販路開拓に努める。



県産十二穀入り