

3類型	農林水産物、鉱工業品	通巻番号	4 - 20 - 039
地域資源名	小麦、伊勢うどん	認定日	平成21年2月23日
地域	三重県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：県内初の三重県産小麦を100%使用した全粒粉配合の伊勢うどんの開発、生産及び販路拡大**

会社名：株式会社堀製麺

所在地：三重県四日市市北小松町1746 - 2

連絡先：TEL：059-321-0655

H P：http://www.horimen.co.jp/

FAX：059-321-1575

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・「全粒粉配合の伊勢うどん」は、三重県産小麦100%「あやひかり」と「農林61号」使用の伊勢うどんの生地に、同じく三重県産小麦100%「タマイズミ」と「ニシノカオリ」の全粒粉を生地に30%配合した新商品。
- ・全粒粉は小麦を覆っている皮や胚芽など、からだに優しく、栄養価の高い部分を捨てずに、小麦の大部分を使用したもの。
- ・三重県で生産されている小麦の種類は4種類、収穫量は13,751t。そのうち「タマイズミ」は1,456tであり、今回の新商品開発は小麦の生産量増加にも繋がる。



【穂型および子実(左「農林61号」、右「タマイズミ」)独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構作物研究所HPより引用】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・全粒粉を使用した伊勢うどんは、当地域初の商品。
- ・全粒粉を配合することにより、栄養価が高くなり、見た目の新しさも付加された「ちょっと黒いけど体にやさしいうどん」。

**市場性**

- ・伊勢うどんは、農林水産省が実施した「郷土料理百選」で三重県での人気ランキング1位を獲得。
- ・「伊勢うどん」は地域団体商標(H20年取得)に登録。

**販路**

- ・企業、工場給食、学校給食、飲食店等の業務用と量販店、専門店、高速道路サービスエリア、インターネット等の個人用の双方を対象。
- ・地元(伊勢神宮)土産として知名度を上げると共に、県内外で行われるイベント等に参加。
- ・20代～30代の女性、団塊世代をターゲットとして販路開拓。



【全粒粉配合の伊勢うどん】

**地域における関係事業者等との連携**

- ・三重県製麺協同組合の理事長を務めるなど、地域の関連業者、商工会議所、自治体などと幅広い連携関係を築いており、今後も関係者との協力・連携関係の強化を図り事業を進めていく。