

3類型	農林水産物	通巻番号	3-25-201
地域資源名	三方原馬鈴薯	認定日	平成25年7月8日
地域	静岡県浜松市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

## 事業名：三方原馬鈴薯を使用した新しいパイ菓子シリーズの開発と製造販売

会社名：有限会社 春華堂

所在地：静岡県浜松市中区鍛冶町321-10

連絡先：TEL：053 - 442 - 3100  
FAX：053 - 442 - 3105

H P：http://www.shunkado.co.jp/

### 事業概要(新たな活用の視点)

本事業は、三方原馬鈴薯を使用したパイ生地を開発し、パイ菓子のシリーズ化を行なっていく。ビタミンB群やビタミンC、ミネラル成分が豊富な三方原馬鈴薯の素材の特徴と(有)春華堂のパイ製造技術を活かして、小麦粉や米粉の代わりに馬鈴薯粉を活用した新たな馬鈴薯パイを提案していく。



三方原馬鈴薯

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

(有)春華堂が開発する新しいパイ菓子シリーズは、パイ生地素材の小麦粉の代わりに馬鈴薯粉の配合比率を高めながら、パイ本来のふくらみや厚さ、サクサクとした食感を保つことを特徴としている。さらに食のニーズを満たし、コーヒー、紅茶のお茶菓子や主食となるパンの代用として、菓子成分の安心安全、地産地消、素材のこだわりを追究していく。



三方原馬鈴薯パイ

#### ◆市場性

年々増加傾向にある「健康志向」や「手作り志向」と言った消費者動向より、素材の特徴を活かした菓子は、今後も市場拡大が期待されている。

#### ◆販路

ファミリー層向けにギフト需要も取り込み、(有)春華堂直営店ならびに百貨店内のインショップにて販売をおこなう。併せて、浜松市浜北区にオープンする「スイーツガーデン」においても積極的に展開していく。さらに海外に対しても、日本の菓子文化を広く発信すべくPRをおこなっていく。



手作りへのこだわり

### 地域資源における関係事業者との連携

地元生産者およびJAとぴあと連携し、素材の調達網を整え、馬鈴薯粉の加工においても地元加工業者と連携していく。本事業により三方原馬鈴薯のブランド力が向上し、新たな浜松銘菓誕生により、地域産業の活性化が期待できる。



スイーツガーデン