

3類型	鉱工業品	通巻番号	3-24-194
地域資源名	麺(甲州ほうとう)	認定日	平成25年2月4日
地域	山梨県北杜市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 地元産小麦を使った「夏場でも食べられるほうとう麺」及び「付随するスープ」の開発と販売事業

会社名: 有限会社横内製麺 所在地: 山梨県北杜市長坂町長坂上条2076
 連絡先: TEL: 0551-32-2154 H P: <http://yokomen.com/>
 FAX: 0551-32-2158

事業概要(新たな活用の視点)

現在のほうとうは煮込み料理であり、秋から春にかけて山梨を代表する料理である。今回取り組む事業の「夏でも食べられるほうとう麺」と「冷たいかぼちゃと味噌ベースのスープ仕立て」は、地域では思いつかなかった新しい食べ方である。本事業では、「夏場でも食べられるほうとう麺」と付随する「つけ汁スープ」を開発する。夏場の新メニュー商品の食材として、飲食店・スーパー等小売店向けに販売していく。この取り組みと同時に、夏向けほうとうの開発については、観光客向けの土産品開発にも取り組み、市場の創出・拡大をはかるとともに、需要の拡大につなげていく。



【夏向けほうとう麺とスープ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

甲州ほうとうは山梨独自の全国的に有名な地域資源であり、他地域の追従を許さない差別化が図れる。また、輸入小麦粉が主流の麺は、地元の契約農家で生産された小麦粉と、名水、女取り湧水を使用し、真空練り高加水製法で打ち上げたコシの強い麺を開発する。

◆市場性

大きなニーズとして「飲食店」と「小売店」があげられる。当社のほうとう麺の販売は、ここ数年堅調に推移しているものの、月別の季節変動を見た場合、夏場の飲食店・小売店向け需要が低調気味である。この状況を打開する夏向けメニューは、観光産業との大きな相乗効果を生み出せる。

◆販路

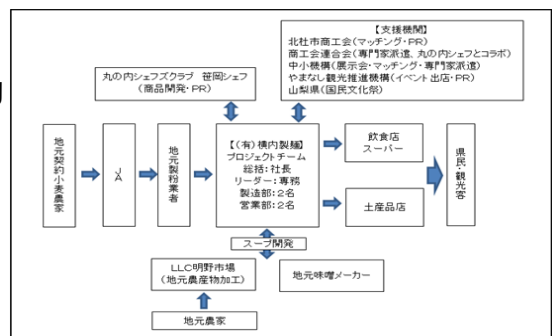
県内・都内・首都圏当社既存販売先: 飲食店、土産物店、小売店、スーパー、百貨店

地域資源における関係事業者との連携

地域事業者(農業生産者・食品加工業者・飲食店・小売店)の連携による取り組みとなる。新しい地域の特産の食材、メニュー、土産品として付加価値の創出につながるとともに、新たな地域活性化の源泉となる。



【地粉生産の連携農家】



【強力な連携体制】