

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

東浦みかんを活用した和・洋菓子の開発・製造・販売事業

しっかりした酸味と甘み、濃厚な味が特徴で、菓子の加工に適した東浦みかんを活用し、パイ、バームクーヘンなどの菓子を開発、製造、販売する。

➤ 連携体

農林漁業者

敦賀フルーツ共和国（農業）

農薬の使用を極力抑えた栽培方法で、菓子の加工に適したみかんを生産する。栽培技術向上、人材育成を通じてみかんの安定供給を行い、産地の再興を目指す。

中小企業者

(有)小堀菓舗（食料品製造業）

東浦みかんを活用した菓子を開発し、既存販路での販売の他、首都圏等への販路拡大を目指す。

サポート機関等

敦賀商工会議所、福井県嶺南振興局二州農林部、(独)中小企業基盤整備機構北陸本部

➤ 連携の経緯

小堀菓舗は、明治34年創業の老舗菓子店である。地元の素材(昆布、米粉など)を活かした多くの菓子を開発しており、地元産のみかんを活用した商品も開発したいと考え、東浦みかんの生産に取り組む敦賀フルーツ共和国と連携することとなった。試行錯誤の末、2012年「敦賀ふわっせ」という商品を開発。発売したところ、大変好評であった。この商品をきっかけに、もっと東浦みかんを有効活用できないかと考え、東浦みかんを活用した様々な商品開発を行い、販路を拡大していくことで、東浦みかんの生産拡大およびみかん産地の復興につなげるべく、本事業に取り組むこととなった。

まるごとみかんパイ



東浦みかんの栽培



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

敦賀フルーツ共和国は、農薬の使用を極力抑えた栽培方法により、菓子の加工に適した味わいで、皮まで安心して使えるみかんの生産に取り組む。また、小堀菓舗は、みかんの特徴を活かしたインパクトある商品とするため、みかんをまるごとひとつ使ったパイや、果肉のみならず、外皮のシロップ漬けを加えた商品などを開発する。

敦賀市東浦地区では、衰退しつつあった産地の活性化を図るため、地元自治体等の支援の下、耕作放棄地を有効活用した新規就農者によるみかん栽培が進められており、敦賀フルーツ共和国は、新規就農者への技術指導も行っている。こうした取組を通じて、みかんの生産量拡大を図り、加工用みかんの安定的な供給を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で204万円の売上高増加、東浦みかん産地の活性化

菓子加工用としてみかんの需要を確保することにより、経営の安定化とともに、産地の振興が期待される。

中小企業者

5年で3,000万円の売上高増加、首都圏などへの販路の拡大

新商品の開発により、事業領域の広がり販路の拡大が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社小堀菓舗
 T E L : 0770-21-0141
 E - m a i l : kobori@kind.ocn.ne.jp

所在地：福井県敦賀市神楽町1-2-34
 F A X : 0770-21-1441
 ホームページ：http://koborikaho.jp/