

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

農産物を用いた菓子原料と新たな菓子類の製造の機械化による生産性向上事業

イソップアグリシステムが栽培したオホーツク産の小麦や大豆を微粉碎した超微細粉末「マイクロフーズ」を原料に用いて、北見鈴木製菓の菓子製造ノウハウを活かし、北見産農産物を使用した生地とチョコレートクリームをサンドしたラングドシャの開発、製造及び販売を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者

(株)イソップアグリシステム(法人番号 7460301001248) (農業)

オホーツク産小麦「春よ恋」、超微細粉末大豆「マイクロフーズ」の栽培及び加工と安定供給。

中小企業者

北見鈴木製菓(株)(法人番号 5460301000532) (食料品製造業)

北見産農産物を使用した生地とチョコレートクリームを使用したラングドシャの開発、製造、販売及び販路開拓。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部(法人番号 2010405004147)

➤ 連携の経緯

新商品ラングドシャのイメージ



北見鈴木製菓とイソップアグリシステムは、地域の農と食などの課題解決を目指した組織であるイソップ・コリドール事業推進協議体の「地域食品産業連携推進会議」のメンバーとして、従来から原料仕入れなどの取引関係であった。北見鈴木製菓はオホーツク地域の農産物や農産加工品を使用した新商品の開発を模索していたものの、製造能力の限界から実現できない状況にあった。このたび新工場建設により生産能力増強の見込みがたつたため、イソップアグリと連携して互いの経営課題の解決に向けて事業を開始するに至った。

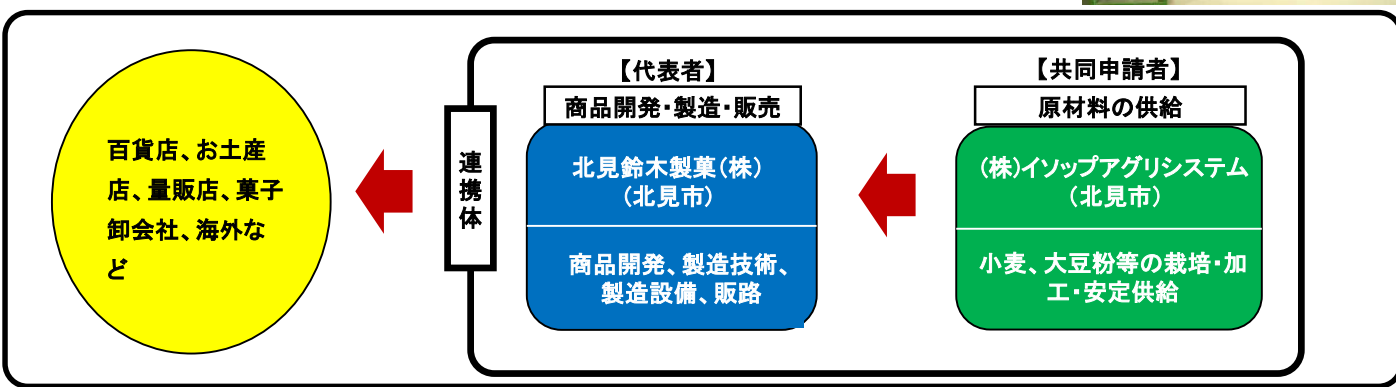
マイクロフーズ製造施設



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

イソップアグリシステムが保有する穀物低温微粒粉碎技術により、大豆を微粒粉碎したマイクロフーズを活用することで、大豆の香りや栄養成分を簡便に製品に取り入れることが可能となる。また、本事業を通じて、イソップアグリシステムが大豆のえぐみや青臭さの元となる大豆リポキシゲナーゼ酵素を簡便に失活させる製法の確立を目指す。

北見鈴木製菓は、これまで培ってきた菓子製造ノウハウを活かし、地元農産物や農産加工品を混ぜ込んだ生地やチョコレートの開発を行い「オホーツクらしさを強調した菓子」を開発するとともに、菓子生産の全工程を機械化して生産性の向上を図り、平昌オリンピックのカーリングで有名になった北見市の知名度を活かした営業により、全国の量販店等への流通を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で約800万円の売上高増加。

農産物及び農産加工品の売上げ、大豆粉の量産体制及び大豆リポキシゲナーゼ失活技術の確立、PR。

中小企業者

5年で約5,000万円の売上高増加。

製造工程の機械化による生産性向上、オホーツクにこだわった新商品の開発・販路拡大による売上げ。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：北見鈴木製菓株式会社

T E L : 0157-24-5901

E - m a i l : n-suzuki@kitamisuzukiseika.co.jp

所在地：北海道北見市東三輪1丁目96番地の46

F A X : 0157-24-5682

ホームページ：http://kitami-nodoca.com/